6 2009
GIUGNO

Il proverbio
"Se piove
per San Barnaba
(11 giugno)
l'uva bianca se ne va;
se piove mattina e sera
se ne va la bianca
e la nera".

ALLEGATA A QUESTO NUMERO:
- GUIDA ILLUSTRATA RISPARMIO ACQUA

www.vitaincampagna.it

Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona

GIUGNO 2009 - N. 6 - ANNO XXVII - ISSN 1120-3005 - MENSILE - VITA IN CAMPAGNA - CASELLA POSTALE 467 - 37100 VERONA - UNA COPIA € 4,00

C'è una

Tigre nel tuo giardino?

Se le zanzare sono un ostacolo alla tua voglia di giardino, ecco qualche consiglio utile per limitare il problema.

Aedes albopictus

La zanzara comune (*Culex pipiens*) fa la sua comparsa al calar del sole ed è considerata una presenza fastidiosa ma sopportabile. L'arrivo della **zanzara tigre** (*Aedes albopictus*) ha decisamente peggiorato la situazione: si tratta infatti di un insetto molesto che riposa sulla vegetazione e punge anche in pieno giorno.
A causa delle sue punture fastidiose ed irritanti, i giardini rischiano di diventare luoghi inospitali per chi vuole trascorrere qualche ora in tranquillità.

❶ Per Iniziare

Eliminare le acque stagnanti: i sottovasi e tutti quei contenitori in cui si possono accumulare piccole quantità di acqua costituiscono l'habitat ideale per la proliferazione delle larve di zanzare.

❷ Fare prevenzione

Anche i tombini di accumulo delle acque sono un luogo adatto alla riproduzione delle zanzare. In questo caso, per prevenire un'eccessiva proliferazione è opportuno utilizzare **un pratico insetticida in pastiglie effervescenti (Device TB-2)**, da applicare direttamente nei tombini di accumulo delle acque.

Luoghi di riproduzione delle zanzare

Aree con vegetazione dove le zanzare sostano nelle ore diurne

Le zanzare possono colonizzare in breve tempo il giardino, quindi, per limitare la loro presenza a livelli normali e compatibili con il desiderio di vivere il verde, è utile adottare qualche accorgimento.

E' buona norma quindi eliminare tutti i ristagni d'acqua nei quali si possono sviluppare focolai d'infestazione.

Acqua stagnante

❸ Correre ai ripari

Se le zanzare sono presenti in maniera massiccia, si può ricorrere ad un **insetticida spray (Solfac EW)** efficace contro gli insetti adulti, avendo cura di trattare i luoghi dove generalmente le zanzare trovano rifugio durante le ore diurne (siepi, cespugli, prato, ecc).

Se le zanzare sono ospiti indesiderati nel tuo giardino **non esitare a chiedere al tuo punto vendita di fiducia la soluzione Bayer Garden più adatta.**

Solfac EW, Device TB-2 e Solfac Spray Mosche e Zanzare NF sono PMC.
Conservare fuori dalla portata dei bambini, lontano da alimenti e bevande.
Non contaminare durante l'uso alimenti, bevande o recipienti destinati a contenerne.
Dopo l'applicazione o in caso di contatto con la pelle lavarsi accuratamente con acqua e sapone.
Non usare il prodotto in quantità eccessiva od impropria.

Autorizzazione Min. della Sanità del 13/02/2009

Bayer Garden
We can help.

VBM COMUNICAZIONE

www.bayergarden.it

Gentili lettrici e lettori,

L'acqua è un bene prezioso: basti pensare che circa un miliardo di persone non ne ha a sufficienza per soddisfare i propri bisogni

l'**estate è alle porte** – il **21 giugno** c'è il solstizio, massima durata del giorno rispetto alla notte – **e con essa ritorna il problema della disponibilità d'acqua**. Nel nostro Paese il 15% circa della popolazione per quattro mesi all'anno – da giugno a settembre – si trova sotto la soglia del fabbisogno d'acqua minimo giornaliero per persona e, quindi, non sprecarla diventa un imperativo categorico. Per questo abbiamo realizzato la Guida illustrata, allegata a questo numero, che vi dà consigli su come risparmiarla.

Ciclicamente dobbiamo tornare a parlare del problema della contraffazione (agropirateria) dei nostri prodotti agroalimentari. L'Italia, subito dopo la Francia, è il Paese più colpito da questo fenomeno. Per comprendere la gravità del problema basti pensare che nel 2008 sono più che triplicati i sequestri, effettuati alle dogane dei Paesi dell'Unione europea, di prodotti (formaggi, vini, salumi) Dop e Igp contraffatti o falsificati, provenienti da Cina, Brasile, Australia, Sudafrica, Argentina. Il prodotto più «copiato» è il Parmigiano Reggiano, seguono il Prosciutto di Parma e di San Daniele, il Grana Padano, la Mozzarella di bufala e l'Asiago.

Per la prima volta **gli scienziati** (oltre 300 di 25 Paesi, e tra di loro vi sono anche i nostri ricercatori dell'Istituto di zootecnia dell'Università Cattolica di Piacenza) **hanno completamente identificato la sequenza del genoma bovino** (cioè il complesso dei geni portati dai cromosomi in un individuo) aumentando di fatto le conoscenze relative ad alcune malattie e al loro trattamento. Si tratta di una scoperta importante con implicazioni anche per la salute umana.

Due gli appuntamenti da ricordare. Il **5 giugno** si celebra la **«Giornata Mondiale dell'Ambiente»** voluta dall'Onu per sensibilizzare cittadini e politici sui problemi dell'Ambiente. Il tema di quest'anno è: «Il Pianeta ha bisogno di te - Uniti per la lotta al cambiamento climatico» (per informazioni: www.onuitalia.it). Il **6 e 7 giugno si vota** per il rinnovo del **Parlamento europeo** (vedi n. 5/2009, pag. 9).

È di recente uscito nelle sale cinematografiche il **film-documentario di Ermanno Olmi** – regista molto legato al mondo contadino – intitolato **«Terra Madre»**, un viaggio che esplora il legame tra uomo e Natura.

Giorgio Vincenzi

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Fondato da Alberto Rizzotti

Direttore Responsabile: Giorgio Vincenzi
Redazione: Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran, Alberto Locatelli
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario spa
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Elena Rizzotti
Vice presidente: Giovanni Rizzotti
Presidente onorario: Alberto Rizzotti
Amministratore delegato: Giuseppe Reali
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378
E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982. Copyright © 2009 Vita in Campagna di Edizioni L'Informatore Agrario spa. Vietata la riproduzione parziale o totale di testi e illustrazioni. ISSN 1120-3005 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona - Contiene I.P. e I.R.

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 6391 del 4/12/2008

Unione Stampa Periodica Italiana

La tiratura del presente numero è stata di 87.300 copie

Servizio abbonamenti:
C.P. 467 - 37100 Verona - Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
Internet: www.vitaincampagna.it/faq
Quote di abbonamento 2009 per l'Italia: Vita in Campagna euro 39,50 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 44,50 (11 numeri + 15 supplementi).
Quote di abbonamento 2009 per l'estero (Europa via normale): Vita in Campagna euro 64,00 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 74,00 (11 numeri + 15 supplementi).
Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,60 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento: • conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona • assegno non trasferibile intestato a Edizioni L'Informatore Agrario - Verona • carta di credito: Visa - Eurocard/Mastercard - American Express
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Agli abbonati: informativa art. 13 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
I dati personali da Lei forniti verranno trattati da Edizioni L'Informatore Agrario spa, con sede in Verona, via Bencivenga/Biondani, 16, sia manualmente che con strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento nonché per informarLa circa iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarLa. Lei potrà rivolgersi ai sottoscritti per far valere i diritti previsti dall'art. 7 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
Titolare del trattamento: Edizioni L'Informatore Agrario spa
Responsabile del trattamento: dott. Giuseppe Reali

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

Sommario del n. 6/2009

in un unico abbonamento un grande mensile con all'interno i mensili specializzati

Foto: Albano Moscardo

Un orto ben tenuto richiede molto lavoro, ma dona in questi mesi grandi soddisfazioni.

Politica agricola ed ambientale

Frutteto - Vigneto e Cantina

Piccola meccanizzazione

Agricoltura biologica - Ambiente

Turismo rurale e ambientale

Leggi - Tributi - Finanziamenti

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupon

Servizi proposti nel presente numero

Lillà. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piante (pag. 17).
Ricoveri per avicoli e conigli. Sconto del 5% sull'acquisto (pag. 51).
Turismo rurale. Sconto del 5-10% in due aziende agrituristiche situata nella terra dell'aglio di Vessalico (Imperia) (pag. 70).
Fiere ad ingresso gratuito o scontato. «Gardening in collina» (Montaldo Bormida-Alessandria) (pag. 82).

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore

Asparago selvatico. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 11/2008, pag. 29).
Basilico. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 3/2009, pag. 31).
Bignonia. Sconto 5-30% acquisto piante (n. 3/2009, pag. 17).
Ciliegio. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 33).
Fagiolino nano. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 5/2009, pag. 26).
«Lewisia cotyledon». Sconto 10% acquisto piante (n. 5/2009, pag. 21).
Melanzana. Sconto 5% acquisto semi (n. 3/2009, pag. 26).
Primule. Sconto 3-15% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 17).
Pungitopo «John Redmond». Sconto 15% acquisto piante (pag. 71).
Rose. Sconto 3-10% acquisto piante (n. 5/2009, pagg. 19 e 20).
Salvia sclarea. Sconto 5% acquisto semi e piante (n. 4/2009, pag. 28).
Turismo rurale. Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta sulle rive del Mincio (Mantova) (n. 2/2009, pag. 63). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta nel circuito «Trentino altro» (n. 3/2009, pag. 68). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica situata in Val di Cecina (Pisa) (n. 5/2009, pag. 75).
Vivai e ditte sementiere consigliati. Sconti dal 5 al 30% in 89 vivai e 7 ditte sementiere (n. 12/2008, pag. 39).
Guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009». In essa vi sono convenzioni per l'acquisto a prezzo scontato di piante da frutto e da giardino, sementi, articoli per il giardinaggio, l'orto ed il frutteto, macchine agricole, ricoveri per animali, strumenti ed attrezzi per l'agricoltura, l'apicoltura e l'enologia, impianti e attrezzature per la casa, ecc. (allegata al n. 2/2009).

IL SUPPLEMENTO DEDICATO AI LAVORI È RIPETITIVO

Gradirei che i supplementi «i Lavori» fossero più succinti in quanto ogni anno tendono a ripetersi. Darei più spazio, invece, a Guide illustrate e Risposte ai lettori.

Fabio Orsini
Massa Martana (Perugia)

Certamente lo sono in parte, perché le stagioni si ripetono anno dopo anno. Ma nessuno, che faccia parte di una grande azienda agricola o che sia un piccolo coltivatore, deve per questo ridurre il proprio impegno, restare fermo alle esperienze degli anni passati, smettere di seguire questo mondo in continua evoluzione tecnica (ci sono sempre nuove varietà, nuovi fitofarmaci, innovazioni tecniche, ecc. da conoscere).
I supplementi «i Lavori» fanno tutto questo: ricordano le operazioni importanti da eseguire in campagna mese dopo mese e segnalano le novità del momento. Vi facciamo alcuni esempi. Al centro de «i Lavori» di maggio-giugno (allegato al n. 5/2009) abbiamo inserito quattro pagine con l'elenco aggiornato e riveduto dei prodotti fitosanitari che consigliamo per il giardino, l'orto, il frutteto e il vigneto. A partire da «i Lavori» di gennaio-febbraio 2009 abbiamo pensato di semplificare le nostre indicazioni su come svolgere i lavori nell'orto familiare riassumendoli in una giornata-tipo. Ancora, da «i Lavori» di marzo-aprile 2009, abbiamo realizzato una interazione tra il giornale stampato e il nostro sito Internet (www.vitaincampagna.it) dove è possibile guardare un breve video nel quale l'esperto insegna ad eseguire correttamente una certa operazione.
Senza poi contare che, talvolta, i suggerimenti tecnici si rifanno a condizioni climatiche dell'anno precedente (ad esempio: l'estate scorsa ha visto una forte infestazione di.... per cui quest'anno è bene...) o dei mesi precedenti (ad esempio: se è piovuto molto attendete...) per essere ancora più concreti.
Non va dimenticato che ogni anno alcune migliaia di persone si abbonano per la prima volta e il supplemento in questione è una fonte importante di consigli e una sorta di «memoria» relativa ad argomenti già trattati nelle pagine del numero principale di *Vita in Campagna*.
Senza venire meno alla completezza cercheremo, tuttavia, di essere ancora più succinti per quanto ci sarà possibile.

VITA IN CAMPAGNA A SOLAREXPO

Dal 7 al 9 maggio scorso si è tenuta a Verona la più importante manifestazione europea dedicata alle energie alternative: Solarexpo. *Vita in Campagna*, con il proprio supplemento *Vivere La Casa in Campagna*, ha organizzato uno spazio espositivo (nelle foto) dove i collaboratori hanno dato consigli e tenuto lezioni su: solare, fotovoltaico, geotermia, biopiscine, conto energia

Avviso ai lettori

1° RAPPORTO SULL'AGRICOLTURA PART-TIME E AMATORIALE IN ITALIA

Cara Lettrice e caro Lettore,
Vita in Campagna – in collaborazione con Nomisma, società di studi economici, e Fieragricola di Verona – vuole realizzare, con il Suo contributo, il 1° Rapporto sull'Agricoltura part-time e amatoriale in Italia. Lo scopo è quello di elaborare un profilo di chi occupa il proprio tempo libero in campagna, individuando le sue esigenze nello svolgere le varie attività (coltivazioni, allevamenti, ecc.) e l'eventuale necessità di avere una propria fiera di riferimento.
Le chiediamo perciò di darci il Suo contributo e la Sua disponibilità a compilare e restituirci il questionario allegato a questo numero di Vita in Campagna. Il questionario è già affrancato e indirizzato e quindi non Le costerà nulla.
Prima della spedizione, La preghiamo di incollare accuratamente i tre lati della seconda facciata del questionario.
La ringraziamo per la collaborazione che speriamo vorrà darci.

La Redazione

UN SUGGERIMENTO: PUBBLICATE FOTO PIÙ GRANDI

Unico suggerimento che mi sento di darvi è quello di pubblicare fotografie più grandi, sia del particolare che dell'insieme quando si tratta di mostrare i tagli per la potatura, gli innesti, le legature, ecc., perché è davvero difficile capire, anche se poi, fortunatamente, sono fornite di spiegazioni comprensibili anche ai meno esperti.

Paola Cuppini
Argenta (Ferrara)

ANCORA SULLA PAGINA LETTERARIA E SUI SANTI

Vita in Campagna *non può e non deve essere una pubblicazione monotematica e quindi non vedo come un lettore (vedi n. 3/2009, pag. 7,* n.d.r.*) possa avere problemi a «digerire» una pagina letteraria.*
Per quanto attiene ai Santi vorrei ricordare che le nostre origini storiche sono contadine e che il tempo per semine, raccolti e quant'altro era scandito dalle ricorrenze religiose.

Filippo Giordano
Napoli

LE «PAGINE DEI RAGAZZI» RACCOLTE IN UN FASCICOLO

Perché a fine anno non raggruppate tutti gli articoli delle «Pagine dei Ragazzi» in modo da farne un fascicoletto?

Maria Luisa Moja
Varese

È una buona idea, la cui realizzazione potrebbe certamente essere utile sia ai nostri lettori sia alle numerose fattorie didattiche abbonate, ma anche alle scuole materne ed elementari (primarie) che attraverso gli insegnanti ci chiedono materiale didattico sulla campagna.

UN VECCHIO ATTREZZO, UNA STORIA DA CONOSCERE

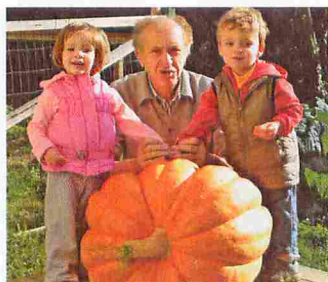
Vi invio la foto di un vecchio attrezzo, il «louve» (così veniva chiamato nella mia zona), che serviva a recuperare i secchi rimasti in fondo al pozzo. (*Annamaria Giarelli*, Gaiano-Parma)

Le vostre fotografie

La piccola Stella aiuta nonno Adriano e nonna Luigina nella fienagione del loro prato - Moira dal Pont, Pieve d'Alpago (Belluno)

Gli «amici» delle nostre estati - Milena Fabbro ed Ermanna Comelli, Nimis (Udine)

L'esuberante fioritura di un glicine vicino a casa mia - Maria Rita Berti, Belvedere di Tesse (Vicenza)

Andrea si riposa dopo la raccolta delle sue zucche - Marisa Brunelli, Campagnola di Zevio (Verona)

I gemelli «Brambillini» e il nonno posano con la loro zucca - Pierangelo Brambilla, Olgiate Molgora (Lecco)

Gaia e Noemi mostrano i pomodori raccolti nell'orto di nonno Franco - Franco Urh, Villadossola (Verbania)

Le Vostre Idee

ALCUNI METODI PER CONSERVARE LE CAROTE

A completamento della vostra risposta a Giuseppe Luppi sulle modalità di conservazione delle carote (a pag. 34 del n. 3/2009 - n.d.r.), porto la mia esperienza.

Le carote raccolte in luglio *le conservo in* **frigorifero**: *le metto in sacchetti di carta (tipo quelli del pane) inseriti a loro volta in sacchetti di nailon, che chiudo e pongo in frigorifero. Così conservate le carote durano mesi.*

Le carote raccolte a fine novembre *le lascio in orto, dentro il* **cestello di una vecchia lavatrice** *interrato a filo terra con l'apertura verso l'alto. Metto sul fondo del cestello qualche centimetro di paglia o di foglie di noce. Poi inserisco le carote pulite grossolanamente dalla terra con le foglie tagliate quasi a raso e le ricopro con qualche centimetro ancora di paglia o di foglie di noce. Metto infine, a chiusura del cestello, una piastra di cemento o una tavola di qualsiasi altro materiale per riparare le carote dai topi. Anche in questo modo le carote si conservano per mesi.*

Francesco Gnata
Fara Vicentino (Vicenza)

Vorrei dare un contributo raccontando il mio metodo di conservazione delle carote come richiesto da un lettore (a pag. 34 del n. 3/2009 - n.d.r.). Quando in autunno raccolgo le carote, le ripulisco dalla terra lasciandole un giorno ad asciugare. In un angolo, sotto una piccola serra, scavo una **fossa quadrata profonda circa 50 cm** *e ampia in proporzione alla quantità di carote da conservare. Prendo poi una tavola di legno e la rifilo sino a farla entrare giusta nella fossa. Riempio la fossa con le carote fino a 20 cm sotto il livello del terreno. Quindi appoggio sulle carote la tavola di legno (alla quale applico una maniglia per sollevarla con facilità) e copro il tutto di terra. Quando mi occorrono le carote, rimuovo la terra e sollevo la tavola di legno. Ovviamente dopo ricopro il tutto affinché le carote si mantengano a lungo come appena raccolte.*

Renzo Nasi
Garessio (Cuneo)

Quelli proposti dai due lettori sono metodi abbastanza personali di conservazione delle carote. La buona riuscita del metodo di conservazione *all'aperto* proposta dal primo lettore non può essere però garantita in tutte le zone di coltivazione della carota e pertanto è consigliabile fare prima delle prove su piccole quantità di prodotto.

Conservando le carote da quando inizia la stagione fredda – come descrive il secondo lettore – sotto tunnel, dove vi è un'umidità ambientale in genere elevata, può rallentare la disidratazione delle carote (essendo umido l'ambiente, rimane spesso più umido anche il terreno). Tra l'altro, sotto protezioni c'è, specialmente nei periodi più freddi, una temperatura un po' superiore a quella esterna (a – 1 °C infatti potrebbe già verificarsi qualche danno alle carote) e questo può essere un vantaggio rispetto alla conservazione fuori tunnel.

A chi sceglie la conservazione *in frigorifero*, considerata la limitata disponibilità di spazio di questo elettrodomestico, si suggerisce di adottare semine scalari che dovrebbero consentire di raccogliere le carote gradualmente, soprattutto durante il periodo estivo, senza occupare troppo spazio.

Battuta e toccamano, un patto tra contadini e promessi sposi

Nel mondo contadino non occorrevano scritture o carte bollate: i patti siglati verbalmente e con una stretta di mano dovevano essere osservati da venditore e acquirente. Con una stretta di mano si acquistavano e vendevano capi di bestiame e si stipulavano anche matrimoni

Giorgio Maria Cambié

Bati qua, che la vaca l'è tua (Batti qui che la vacca è tua)... Il mediatore, che teneva in una mano il palmo di una mano, aperto all'insù, del venditore, cercava di far battere su questo la destra del compratore. Con la «battuta», seguita da una stretta di mano, il contratto era concluso e l'animale cambiava proprietà al prezzo che il mediatore era riuscito laboriosamente a far accettare alle due parti. Non occorrevano scritture o carte bollate, i patti siglati verbalmente e con la stretta di mano dovevano essere osservati da entrambi. Colui che, dopo la stretta di mano, non avesse adempiuto alle proprie obbligazioni sarebbe stato considerato da quel momento qualcuno di cui non ci si poteva fidare e col quale non bisognava fare affari.

Un'usanza che ha origini antichissime

Questa consuetudine, in uso sino a qualche decennio fa e che forse viene ancora praticata in qualche mercato del bestiame, è un rito diffuso in tutte le regioni d'Italia. Non solo: è un'usanza che risale a tempi antichissimi, forse derivata dalla *junctio* (o *conjunctio*) *destrarum* (congiungimento delle destre) dei Romani.

Michele Placucci (autore del volume «Usi, pregiudizj de' contadini della Romagna» - Cappelli Editore 1963) ne dà una gustosa descrizione per i mercati dell'Ottocento: «... adunque ai mercati si comincia un contratto, in cui sempre evvi presente un sensale, ossia "bracco"; si profondono in lunghi discorsi, in proteste sulla sanità delle bestie, e sui difetti delle medesime, indi vanno aumentando qualche scudo per volta; alla fine il bracco unisce le mani de' contraenti, e dice che è fatto il contratto: allora il compratore dice: am li det par ste prezi?, cioè: me le dai per questo prezzo? E così dicendo si danno scosse colle due braccia unite, quasi da slogarle; giungendo a scuotersi le cervella, e rimanere qualche tempo tramortiti; e dopo rinvenuti essendo ultimato il contratto, il compratore vuole che il venditore gli benedica le bestie...». A parte qualche esagerazione dell'autore, è un quadretto che si sarebbe potuto vedere in qualsiasi mercato agreste fino a un ventennio fa.

Il momento della consegna del faldello, ovvero della stima dei beni su un'apposita carta «dotale», che il reggitore della famiglia della ragazza consegnava al padre del fidanzato

Per esempio nel Modenese: «... dopo lunghe discussioni, offerte e controfferte, raggiunto l'accordo sul prezzo, dopo forti strette di mano, quelle del venditore, compratore, intenditori e mediatori, che si afferravano, avviluppavano e sovrapponevano... la vendita era ritenuta perfetta».

Con il «toccamano» si celebravano matrimoni

Con la stretta di mano non solo si acquistavano e vendevano capi di bestiame, ma si stipulavano addirittura matrimoni. Era la cerimonia tradizionale del «toccamano», conosciuta praticamente in tutte le regioni italiane e anche all'estero, in Francia e Germania.

Dalle notizie che ce ne dà l'antropologo Giovanni Tassoni (1905-2000), che ne ha fatto oggetto di un suo studio, risulta che il toccamano fosse addirittura una celebrazione che veniva prima della cerimonia religiosa, al di fuori di essa, ma che aveva forza maggiore delle cerimonie ufficiali che la seguivano. In pratica per le comunità agresti si trattava della vera celebrazione del matrimonio, cui seguivano i riti voluti dalle autorità civili e religiose, estranei alla vera essenza dell'unione degli sposi secondo la considerazione della gente.

Foto: © Arsenale Editrice

«Batti qui, che la vacca è tua»... Il mediatore teneva in una mano il palmo della mano, aperto all'insù, del venditore e cercava di far battere su questo la destra del compratore, per concludere poi l'affare con una stretta di mano

La cerimonia era piuttosto semplice: fra la famiglia del promesso sposo e della promessa sposa venivano scambiati dei doni. Fra uno scambio di doni e l'altro, che avvenivano presso la casa della ragazza, di norma circa un mese prima della cerimonia religiosa, «i due promessi si stringevano le destre: poi lei stringeva la mano ai famigliari di lui (e viceversa) in segno di apparentamento...». Complemento costante della cerimonia era la consegna del faldello, la stima dei beni su un'apposita carta «dotale» (cioè un elenco dei beni che venivano dati in dote alla sposa), che il reggitore della famiglia della ragazza consegnava al padre del fidanzato con una gran stretta di mano, a garanzia della qualità e dell'integrità del corredo assegnato.

Conseguenza importante del toccamano era che dopo la sua celebrazione i due promessi – ma per la mentalità agreste già sposi – potevano avere rapporti sessuali. Il toccamano stabiliva un vincolo indissolubile: se qualcuno avesse osato romperlo per andare ad altre nozze non solo avrebbe subito l'esclusione dalla vita del villaggio, ma anche opposizioni alle partecipazioni pubblicate dalla Chiesa.

Logicamente, la Chiesa osteggiava l'usanza, che contravveniva all'obbligo della consumazione del matrimonio solo dopo la cerimonia religiosa e che relegava quest'ultima a una specie di adempimento burocratico di complemento a un antico rito da tutti osservato. ❑

Con l'influenza che viene dal Messico la carne di maiale non c'entra nulla

L'Organizzazione mondiale della sanità conferma che la malattia non si trasmette attraverso il cibo, quindi i prodotti che derivano dai suini, compresi prosciutti e salami, sono assolutamente sicuri. Nel mondo l'epidemia sta rallentando la sua diffusione e perdendo pericolosità

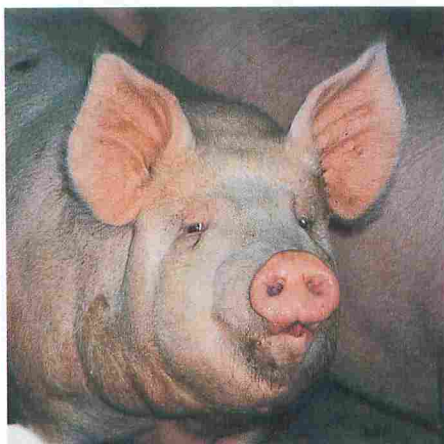
«Quando c'è la salute, c'è tutto» dice un noto proverbio. In effetti la salute è il bene più prezioso che abbiamo e va tutelata nel miglior modo possibile, ma c'è una grossa differenza tra adottare le giuste precauzioni e lasciarsi prendere dal panico. Ne abbiamo avuto un altro esempio nelle scorse settimane, quando sulle prime pagine dei giornali e nei titoli dei notiziari televisivi ha fatto irruzione il terrore sotto forma di influenza suina: «in Messico la gente muore a grappoli», «Possibili nel mondo da 2 a 7 milioni di morti», e via di questo passo, con il povero maiale-killer presentato come la fonte di una certa e inevitabile pandemia, cioè di un'epidemia estesa a tutto il mondo.

Per fortuna, a differenza che in casi precedenti come quello dell'influenza aviare, la verità si è fatta strada abbastanza in fretta, evitando, si spera, conseguenze devastanti per gli allevatori di suini, del tutto innocenti in questo caso.

I fatti. Tutto è cominciato ad inizio aprile, quando in Messico vengono registrati alcuni casi sospetti di influenza, ci sono le prime vittime e viene individuato il nuovo virus responsabile di questa malattia. L'esame del patrimonio genetico dimostra l'origine suina del virus e quindi la malattia viene subito definita così: *influenza suina*.

In realtà, come ha spiegato a *L'Informatore Agrario* Giorgio Varisco, direttore sanitario dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, è vero che il «progenitore» dell'attuale virus «abitava» nei maiali, ma poi c'è stata la mutazione che l'ha reso pericoloso per l'uomo, avvenuta chissà dove e chissà quando, per cui adesso i maiali non hanno alcun ruolo nel diffondersi della malattia, che passa da uomo a uomo.

La cosa è stata ufficializzata anche dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) che ha deciso di chiamare la malattia *«nuova influenza» o «influenza messicana»*.

Tornando all'epidemia, il contagio si è diffuso principalmente negli Stati Uniti, per ovvie ragioni di vicinanza geografica, e poi, inevitabilmente, anche in Europa. Al 13 maggio, sempre secondo i dati dell'Oms, i casi confermati di persone contagiate dall'influenza sono 5.728 (2.059 in Messico) e i morti 61 (56 in Messico). Per quanto riguarda l'Italia i casi di infezione confermati sono 9.

L'Organizzazione mondiale della sanità ha deciso di chiamare la malattia «nuova influenza» o «influenza messicana» e non «influenza suina»

Bisogna anche rilevare che, al di fuori del Paese centroamericano, tutti i malati hanno avuto sintomi non gravi, più leggeri di quelli di una normale influenza, e spesso non hanno nemmeno avuto bisogno del ricovero in ospedale. Segno evidente che il virus, diffondendosi, è diventato molto meno aggressivo.

Le emergenze sanitarie mondiali negli ultimi dieci anni

Malattia	Vittime nel mondo	Vittime in Italia
Mucca pazza [1]	139	1
Sars	774	0
Influenza aviaria	258	0
Influenza messicana [2]	61	0

[1] L'epidemia ha comportato l'abbattimento nel mondo di oltre 190.000 bovini, dei quali 144 in Italia, dove sono stati effettuati oltre 8 milioni di test.

[2] Dato aggiornato al 13 maggio 2009.

Perché la carne di maiale è sicura. Quando si verificano emergenze sanitarie, vere o false che siano, la reazione dei cittadini è spesso emotiva e non dettata da reali ragioni di sicurezza. Nel 2005 l'influenza aviare, che in Italia in realtà non è mai arrivata, ha portato il settore nazionale dell'allevamento di polli e tacchini sull'orlo del tracollo perché la gente aveva smesso di mangiare carne di quel tipo, nonostante tutte le rassicurazioni delle autorità.

La carne di maiale, per fortuna, sembra per il momento essersi salvata dal disastro. D'altra parte sia il nostro Ministero della sanità, sia le autorità internazionali, a partire dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms), hanno da subito chiarito che ***il contagio non avviene attraverso il cibo ma solo da uomo a uomo per via aerea attraverso le gocce di saliva di chi tossisce o starnutisce, oppure tramite contatto, ad esempio con le mani se sono state contaminate con saliva contenete il virus.***

Il maiale, in tutto questo, non c'entra nulla: la sua carne, cotta o cruda che sia, non rappresenta un pericolo. Senza contare il fatto che in Italia non si segnalano casi di allevamenti suinicoli infetti e che il nostro Paese non importa carne di maiale dal Messico.

Insomma: braciole, salami e prosciutti sono totalmente innocenti.

Prudenza e allarmismo. A questo punto vale la pena tornare al discorso iniziale: perché si terrorizza l'opinione pubblica con notizie false o, nella migliore delle ipotesi, ampiamente esagerate?

Si tratta solo di sciocco scandalismo, con una gara a chi la spara più grossa per aumentare gli ascolti, o c'è invece una precisa volontà di esagerare per favorire possibili guadagni?

La risposta non è semplice, ma guardando i casi degli ultimi 10 anni, cioè mucca pazza, sars, influenza aviare e adesso influenza messicana, confrontando i dati ufficiali sulle persone colpite *(vedi tabella qui a fianco)* con l'allarme generato, qualche sospetto è lecito.

Alberto Andrioli

Venti piante da fiore o a foglia ornamentale da coltivare in posizioni ombreggiate

Se numerose piante da fiore resistono egregiamente al caldo e a posizioni di pieno sole, molte altre danno il meglio di sé solo se coltivate in posizioni ombreggiate. I garden center ed i vivai specializzati ne propongono, e/o producono, una vasta gamma; ecco quali scegliere per realizzare aiole, vasi e cassette per rallegrare con i loro brillanti colori il giardino, il terrazzo ed il balcone di casa

Nello scorso numero di maggio, a pag. 11, vi abbiamo presentato venti piante da fiore che resistono al caldo e al pieno sole. In questo articolo ve ne suggeriamo altrettante, includendo anche qualche specie a foglia ornamentale, ideali da coltivare però in posizioni d'ombra, piena o parziale.

LA LORO MESSA A DIMORA VA FATTA UN PO' IN RITARDO

Se il balcone, il terrazzo o una parte del vostro giardino sono esposti a nord, o non ricevono direttamente i raggi del sole, potete ugualmente rallegrarli coltivandovi determinate specie da fiore o a foglia ornamentale, che danno il meglio di sé proprio in luoghi ombreggiati.

Le posizioni ombreggiate, però, presentano l'inconveniente di essere più o meno fredde anche nel cuore della primavera – momento in cui la maggior parte delle piante da fiore per aiole, terrazzi e balconi sono state messe a dimora già da diverse settimane – o di essere soggette ad improvvisi ritorni di freddo. Per questo motivo, in queste posizioni, occorre eseguire piantagioni tardive, solo dopo che le temperature diurne si sono stabilizzate sui 18-20 °C, per non correre il rischio che le piantine possano risentire del brusco sbalzo di temperatura tra l'ambiente della serra nel quale erano coltivate e l'esterno.

Ecco le meravigliose fioriture che può regalare Verbena temari, pianta da fiore ideale da coltivare, sia in vaso che in piena terra, in posizioni di mezz'ombra. Si osservi il bel contrasto cromatico creato dai fiori con il fogliame

Siccome la messa a dimora posticipata delle piante, rispetto alle posizioni soleggiate, determina di conseguenza uno sviluppo ed una fioritura tardivi, al momento del loro acquisto scegliete esemplari già ben formati, in modo da realizzare aiole, bordure e vasi a pronto effetto.

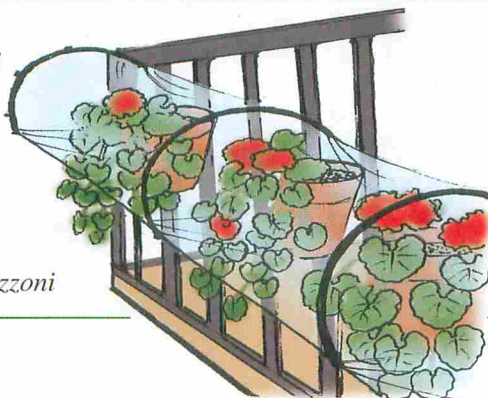
Se vi trovate al nord, un inconveniente che a volte può pregiudicare le fioriture e/o la vegetazione delle piante messe a dimora in posizioni ombreggiate – e quindi solitamente con elevata umidità – è la maggiore possibilità che vengano colpite da malattie fungine; se vi trovate al sud, invece, tale pericolo non sussiste, in quanto il clima, solitamente asciutto e ventilato, è poco favorevole al loro sviluppo.

ECCO LE PIANTE PIÙ INDICATE PER POSIZIONI DI PIENA OMBRA...

Tra le numerose specie e/o varietà da fiore o a foglia ornamentale indicate per le posizioni di piena ombra vi consigliamo di mettere a dimora *Bacopa cordata* «Scopia» **(1)**, *Coleus blumei* «Zebra» **(2)**, *Fuchsia* hybrida «Diva Bridal Pink» **(3)**, *Fuchsia* hybrida «Diva Midnight» **(4)**, *Fuchsia* hybrida «Diva Rose Purple» **(5)**, *Helichrysum petiolare* **(6)**, *Impatiens* Nuova Guinea «Paradise Tomea» **(7)**, *Impatiens walleriana* «Cheeky» **(8)**, *Impatiens walleriana* «Musica» **(9)**, *Ipomea batata* **(10)**, *Iresine herbstii* **(11)**, *Nepeta hederacea* **(12)**, *Plectranthus coleoides* **(13)**, *Torenia fournieri* «Purple Moon» **(14)**.

Tra le piante citate, le varietà di *Impatiens* «Nuova Guinea», dai fiori di colore bianco, rosa, rosso, arancione, ecc.

Come proteggere dai temporali estivi le piante in vaso da fiore o a foglia ornamentale del terrazzo e del balcone

In alcune zone di montagna, per proteggere le piante dai forti temporali estivi, è opportuno installare protezioni di plastica trasparente sopra le piante in vaso da fiore o a foglia ornamentale del terrazzo e del balcone: in questo modo non si rovinano la fioritura e la vegetazione a causa degli acquazzoni

1 *Bacopa cordata «Scopia»*

2 *Coleus blumei «Zebra»*

3 *Fuchsia hybrida «Diva Bridal Pink»*

4 *Fuchsia hybrida «Diva Midnight»*

5 *Fuchsia hybrida «Diva Rose Purple»*

6 *Helichrysum petiolare*

7 *Impatiens Nuova Guinea «Paradise Tomea»*

8 *Impatiens walleriana «Cheeky»*

9 *Impatiens walleriana «Musica»*

10 *Ipomea batata*

11 *Iresine herbstii*

12 *Nepeta hederacea*

13 *Plectranthus coleoides*

14 *Torenia fournieri «Purple Moon»*

15 *Calceolaria speciosa*

16 *Cuphea hyssopifolia*

17 *Diascia vigilis*

18 *Sanvitalia procumbens «Solaris»*

19 *Scaevola aemula*

20 *Verbena temari*

Alcune utili informazioni sulle venti piante da fiore o a foglia ornamentale illustrate nell'articolo						
Specie e/o varietà	**Colore del fiore o del fogliame**	**Portamento**	**Altezza/ lunghezza (cm)**	**Utilizzo**		**Resistenza alle malattie**
				balcone	**aiola**	
Per posizioni di piena ombra						
1-*Bacopa cordata* «Scopia»	bianco, rosa, blu	strisciante/ricadente	30	discreto	buono	buona
2-*Coleus blumei* «Zebra»	verde e viola	cespuglio	40-50	discreto	ottimo	ottima
3-*Fuchsia* hybrida «Diva Bridal Pink»	rosa chiaro	cespuglio	50-60	ottimo	buono	buona
4-*Fuchsia* hybrida «Diva Midnight»	rosso e viola	cespuglio	50-60	ottimo	buono	buona
5-*Fuchsia* hybrida «Diva Rose Purple»	rosa e porpora	cespuglio	50	ottimo	buono	buona
6-*Helichrysum petiolare*	verde-grigio	cespuglio	50-60	ottimo	ottimo	ottima
7-*Impatiens* Nuova Guinea «Paradise Tomea»	rosso corallo	cespuglio	30-40	ottimo	ottimo	buona
8-*Impatiens walleriana* «Cheeky»	bianco, rosso, rosa	cespuglio	40-50	buono	ottimo	ottima
9-*Impatiens walleriana* «Musica»	bianco, rosso, rosa	cespuglio	50	ottimo	ottimo	ottima
10-*Ipomea batata*	rosso, rosso scuro, giallo, verde chiaro, verde scuro	strisciante/ricadente	60-70	ottimo	ottimo	ottima
11-*Iresine herbstii*	rosso	cespuglio	40-50	buono	ottimo	ottima
12-*Nepeta hederacea*	verde e bianco	strisciante/ricadente	60-70	ottimo	buono	ottima
13-*Plectranthus coleoides*	verde e bianco	strisciante/ricadente	70-80	ottimo	ottimo	ottima
14-*Torenia fournieri* «Purple Moon»	viola	strisciante/ricadente	40	ottimo	buono	buona
Per posizioni di mezz'ombra						
15-*Calceolaria speciosa*	giallo, arancione, rosso	cespuglio	25-30	ottimo	discreto	discreta
16-*Cuphea hyssopifolia*	bianco, rosa, lilla	cespuglio	30	ottimo	ottimo	ottima
17-*Diascia vigilis*	bianco, rosa, arancione, lilla	cespuglio/ricadente	40-50	ottimo	discreto	buona
18-*Sanvitalia procumbens «Solaris»*	giallo	strisciante/ricadente	30-40	ottimo	buono	buona
19-*Scaevola aemula*	bianco e violetto, viola	strisciante/ricadente	40	ottimo	buono	ottima
20-*Verbena temari*	viola, rosa, rosso, bianco	ricadente	50-60	ottimo	ottimo	buona

– prossimamente sarà disponibile anche una varietà a fiore giallo – sono particolarmente interessanti perché formano meravigliose «cupole» fiorite di circa 30-40 centimetri di diametro; *Bacopa cordata* «Scopia», invece, grazie al suo portamento strisciante, è assai indicata come pianta tappezzante per aiole e bordure, o come pianta ricadente per vasi e cassette per balcone; l'unica accortezza che bisogna avere durante tutto il periodo di coltivazione consiste nel mantenere sempre umido il terriccio.

Tra le piante a foglia ornamentale indicate per la piena ombra, segnaliamo in particolar modo *Coleus blumei* «Zebra», specie di grande vigoria con foglie multicolori con margine intero o frastagliato; *Ipomea batata*, dalle foglie che possono essere di diversi colori (rosso, rosso scuro, giallo, verde chiaro o verde scuro) ed il vigoroso *Plectranthus coleoides*, detto anche «falso incenso», per via del profumo molto intenso delle sue foglie.

... E QUELLE PIÙ INDICATE PER POSIZIONI DI MEZZ'OMBRA

Per mezz'ombra si intende quella posizione in cui le piante ricevono sole per circa mezza giornata. Tra le numerose specie e/o varietà più indicate per questa posizione vi consigliamo *Calceolaria speciosa* (**15**), *Cuphea hyssopifolia* (**16**), *Diascia vigilis* (**17**), *Sanvitalia procumbens «Solaris»* (**18**), *Scaevola aemula* (**19**) e *Verbena temari* (**20**).

L'Ipomea batata è una pianta a portamento strisciante/ricadente, ideale sia per il balcone che per il giardino. Ha foglie che possono essere di colore rosso, rosso scuro, giallo, verde chiaro o verde scuro

* * *

Per avere maggiori informazioni sulle cure da dedicare ad aiole, bordure e/o vasi realizzati con le piante da fiore o a foglia ornamentale che vi abbiamo presentato, vi consigliamo di seguire i supplementi «i Lavori», rubrica Giardino, capitolo Piante in vaso da fiore per terrazzo e balcone.

Luigi Vasarri

Altri articoli pubblicati sulle piante annuali e/o perenni da fiore. Fioriere per terrazzo e giardino (4/2004). Vasi e cassette fiorite (4/2007). Piante da fiore che resistono al caldo e al pieno sole (5/2009).

Il lillà, rustico arbusto a foglia caduca dall'inebriante fioritura

Il lillà è un arbusto di dimensioni contenute che regala ad aprile-maggio un'appariscente ed inebriante fioritura, di colore differente a seconda della varietà. È una pianta molto rustica che sopporta egregiamente il gelo intenso. Vi presentiamo le sei varietà più belle

Il lillà (*Syringa vulgaris*), conosciuto anche come serenella, è un arbusto da fiore a foglia caduca appartenente alla famiglia delle Oleacee, la stessa famiglia della forsizia, dei gelsomini (vedi articolo pubblicato sul n. 2/2005 a pag. 15) e dell'*Osmanthus fragrans* (vedi articolo pubblicato sul n. 6/2006 a pag. 10).

Il lillà fu introdotto in Europa dalla Turchia attorno al XVI secolo, ma non si hanno notizie certe sulla sua zona d'origine. Grazie al delicato profumo dei suoi fiori incontrò da subito il favore degli appassionati, che iniziarono a coltivarlo sia nei giardini che negli orti di campagna. Quando poi si scoprì che si prestava egregiamente ad essere utilizzato anche come fiore reciso, per tutto il XIX secolo e sino agli inizi del XX numerosi floricoltori parigini si specializzarono nella produzione (tramite coltivazione in serre riscaldate) di rami fioriti di lillà, che commercializzavano nelle maggiori città europee in tutte le stagioni dell'anno.

Le sei varietà più belle di lillà: «Andenken an Ludwig Spaeth» **(1)**, *«Belle de Nancy»* **(2)**, *«M.me Lemoine»* **(3)**, *«President Grèvy»* **(4)**, *«Sensation»* **(5)** *e «Vestale»* **(6)**

COME SI PRESENTA LA PIANTA

Il lillà è un **arbusto** molto ramificato a foglia caduca, spesso di forma allargata, che raggiunge al massimo i 5-6 metri di altezza. Le ***foglie***, cuoriformi, sono lunghe 5-10 cm e larghe 4-6 cm, con margine intero, di colore verde intenso. I ***fiori***, intensamente profumati, sbocciano in aprile-maggio, riuniti in infiorescenze a pannocchia lunghe fino a 20-25 cm, prodotte sui rami dell'anno precedente. Il colore dei fiori della specie botanica è il lilla, mentre le varietà derivate dagli incroci, oltre ad avere infiorescenze più grandi, possono avere fiori di colore porpora, azzurro, rosa o bianco, anche doppi, non sempre però profumati. La ***corteccia***, liscia in giovane età e leggermente rugosa nelle parti più vecchie della pianta, si presenta di colore grigio-rossastro.

LE SEI VARIETÀ PIÙ BELLE

Tra le più belle varietà di lillà reperibili nei vivai specializzati e nei garden center più forniti ricordiamo «Andenken an Ludwig Spaeth» **(1)**, dalle infiorescenze formate da fiori semplici di colore porpora; «Belle de Nancy» **(2)**, dalle infiorescenze costituite da fiori doppi rosa chiaro, color porpora quando in boccio; «M.me Lemoine» **(3)**, dalle infiorescenze formate da fiori doppi bianchi, di color crema quando in boccio; «President Grèvy» **(4)**, dalle infiorescenze lunghe fino a 25 cm, costituite da fiori doppi di colore lilla, porpora quando in boccio; «Sensation» **(5)**, dalle infiorescenze costituite da fiori semplici di colore porpora bordati di bianco; «Vestale» **(6)**, dalle infiorescenze costituite da fiori semplici di colore bianco.

È UNA PIANTA MOLTO RUSTICA CHE SOPPORTA IL GELO INTENSO

Il lillà è una specie molto rustica, tant'è che si adatta alla maggior parte dei climi, sebbene prediliga quelli freschi, e dei terreni, anche se dà il meglio di sé in quelli pesanti ma ben drenati, freschi, ricchi di sostanza organica e a pH neutro o leggermente alcalino (da 7 a 8-8,5).

Ama posizioni di pieno sole, pena una scarsa fioritura, e tollera il gelo intenso (anche fino a – 15 °C); teme invece la siccità estiva.

* * *

Per quanto riguarda le cure colturali si rimanda al supplemento bimestrale «i Lavori», rubrica Giardino, capitolo Siepi, arbusti e alberi.

Francesca Moscatelli

Ecco gli indirizzi di alcuni vivai che dispongono delle varietà di lillà citate; tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle che hanno in catalogo:

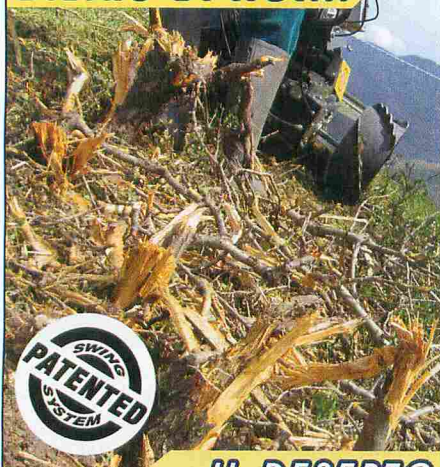
– *Flora 2000* - Via Zenzalino Sud, 19/A - 40054 Budrio (Bologna) - Tel. 051 800406 - Fax 051 808039 **(1-2-3-5)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2009.

– *Flover* - Via Pastrengo, 16 - 37012 Bussolengo (Verona) - Tel. 045 6704141 - Fax 045 6701782 **(1-2-3-4-5-6)**, vende per corrispondenza.

– *L'Orto Fiorito* - Via Spilimbergo, 273 - 33035 Martignacco (Udine) - Tel. e fax 0432 677590 **(1-2-3-5-6)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.

– *Vivaio Luciano Noaro* - Via Vittorio Emanuele, 151 - 18033 Camporosso (Imperia) - Tel. 0184 288225 - Fax 0184 287498 **(2-4-5)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.

Altri articoli pubblicati sugli arbusti da fiore. La magnolia stellata (9/2008).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-5-2009

Risposte ai lettori

SIEPE DI PIRACANTA COLPITA DA TICCHIOLATURA

La mia siepe di piracanta fiorisce abbondantemente, ma buona parte dei fiori poi si secca e cade; i pochi frutticini che si formano marciscono. Di che malattia si tratta e come posso curarla?

Gerardo Filosa
Feltre (Belluno)

È molto probabile che la siepe di piracanta del lettore sia stata colpita da ***ticchiolatura*** (*Fusicladium pyracanthae*), comune malattia che causa l'imbrunimento e il disseccamento dei fiori e la comparsa di macchie di colore verde-brunastro con muffa bruna sulla pagina inferiore, con successivo ingiallimento e caduta delle foglie stesse. I frutticini (bacche) colpiti si ricoprono, in parte o interamente, di macchie nerastre e disseccano. La malattia è favorita da piogge ripetute durante il periodo primaverile. In presenza di condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo delle infezioni si deve ricorrere a 2-3 interventi con cadenza settimanale, impiegando poltiglia bordolese industriale-20 (irritante o non classificato) alla dose di 40 grammi per 10 litri d'acqua. *(Aldo Pollini)*

Fiori di piracanta dell'abbonato probabilmente colpiti da ticchiolatura

LA LANTANA CAMARA VA RIPARATA DAL GELO E POTATA A FINE INVERNO

Ho appena messo a dimora nel mio giardino un esemplare di Lantana camara. Desidero sapere se va protetta dal gelo durante l'inverno, e quando e come devo potarla.

Margherita Sodi
Siena

La *Lantana camara* è un **arbusto sempreverde da fiore** originario delle regioni tropicali o subtropicali dell'Africa e dell'America. Da maggio a settembre produce numerosissime infiorescenze globose che, a seconda della varietà, possono essere di colore bianco, rosa, giallo, arancio o rosso.

La Lantana camara è un interessante arbusto da fiore da coltivare sia in piena terra che in vaso. Va però riparata dal gelo e potata a fine inverno

Alle nostre latitudini, se coltivata in piena terra ed in posizione riparata, resiste sino a circa 5-7 °C sopra lo zero, perdendo parzialmente le foglie. **Va** pertanto **riparata dal gelo** durante l'inverno, con tessuto non tessuto o altro materiale pacciamante, in tutte quelle zone a clima invernale freddo, come quella in cui risiede l'abbonata.

Questo arbusto **va potato a fine inverno**, accorciando di circa 1/3 tutti i rami, ed eliminando totalmente quelli secchi, spezzati e/o rovinati dal gelo. Se l'inverno è particolarmente rigido la parte aerea della pianta può subire seri danni; in tal caso occorre eseguire una severa potatura, tagliando tutti i rami a 10-15 cm dalla base ed eliminando quelli completamente morti. La pianta produrrà così nuovi germogli che daranno fiori già a partire da maggio-giugno e per tutta l'estate. *(Francesca Moscatelli)*

DREGEA SINENSIS, INSOLITO RAMPICANTE SEMPREVERDE DALL'INTERESSANTE FIORITURA

Vorrei sapere se esiste una pianta chiamata Dregea sinensis e dove la posso eventualmente reperire.

Sanzio Baragiola
Como

La ***Dregea sinensis*** (o *Wattakaka sinensis*) **è un insolito rampicante sempreverde** legnoso, di origine cinese, che raggiunge l'altezza di circa 3 metri. Da luglio a settembre, alle ascelle delle foglie, spuntano **interessanti infiorescenze** composte da tanti fiorellini bianchi profumati (vedi foto qui sopra). Le foglie sono opposte, ovali-cuoriformi, verdi nella pagina superiore e coperte di lanugine grigia su quella inferiore. Teme i freddi intensi: la sua coltivazione è perciò possibile solo nelle zone in cui cresce l'olivo.

Esemplari di *Dregea sinensis* sono reperibili presso Vivaio Tropicamente - Via Perrero, 17/4 - 10070 San Francesco al Campo (Torino) - Tel. 011 9277233 - Cell. 393 7235531 - Fax 011 83231193. *(Anna Furlani Pedoja)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 6-5-2009

La coltivazione del fagiolino nano dalla semina alla raccolta

La coltura del fagiolino nano, che esige un terreno preparato con cura e ben dotato di sostanza organica, si avvia tramite semina diretta o trapianto di piantine con pane di terra. Va seguito con limitate ma ripetute irrigazioni. Dà buoni risultati anche coltivato insieme con altri ortaggi, in coltura protetta e in aiole pacciamate. La raccolta si deve eseguire al momento giusto. Le avversità che lo colpiscono

Nello scorso numero di maggio, a pag. 22, vi abbiamo presentato diverse varietà di fagiolino nano da coltivare nell'orto familiare. In questo articolo vi indichiamo quando e come effettuare la semina, il trapianto e tutte le operazioni indispensabili per la buona riuscita della coltura, la raccolta e l'utilizzo in cucina di questo ortaggio.

OLTRE ALLE VARIETÀ A BACCELLO VERDE, COLTIVATE ANCHE QUELLE A FRUTTO GIALLO O VIOLETTO

La scelta della/e varietà di fagiolino nano da coltivare dipende sia dalle preferenze del coltivatore-consumatore che dal periodo di coltivazione (primavera-estate, piena estate, estate-inizio autunno). È sempre consigliabile adottare più di una varietà, al fine di avere prodotti di differenti qualità gustative ed aspetto, impiegando varietà precoci in zone fresche, come quelle di alta collina e di montagna, in modo da eseguire l'intero raccolto prima che si verifichino temperature che blocchino la crescita delle piante.

Al momento dell'acquisto delle sementi considerate anche la possibilità di coltivare varietà a frutto giallo o violetto, assai interessanti per le loro qualità gustative, così come quelle a frutto piatto, sia verde che giallo.

SUGGERIMENTI TECNICI E PRATICI PER LA COLTIVAZIONE

Preparazione del terreno. Nei piccoli orti consigliamo di eseguire una *vangatura* alla profondità di circa 25-30 centimetri, da effettuarsi di preferenza, nei terreni pesanti, nell'autunno-inverno che precede la semina.

Nelle colture di secondo raccolto (cioè coltivate nell'aiola che ha precedentemente ospitato ortaggi che hanno terminato il proprio ciclo vegetativo, come lattuga, zucchino precoce, cavolo cappuccio ed altre) va sempre effettuata la vangatura come lavoro di fondo; tuttavia se, in presenza di suoli compatti, risultasse difficile eseguire questo lavoro si possono smuovere solo gli strati superficiali, con un'energica zappatura effettuata con una zappa a punta e/o un bidente.

Tra le numerose varietà di fagiolino nano che si possono coltivare vi sono anche quelle a baccello giallo; nella foto *varietà Goldrush*

Ciclo di coltivazione del fagiolino nano
(tempi indicativi per la pianura padana)

Semina	Raccolta
Dalla terza decade di aprile a metà luglio	Dalla seconda metà di giugno a metà ottobre

Dopo la vangatura si deve procedere alla *sistemazione superficiale* del suolo – che si può eseguire prima con una zappa (o con un estirpatore) e poi con un rastrello – in questo modo si livella il terreno perché non si formino ristagni d'acqua. Successivamente bisogna *sminuzzare gli strati superficiali* del suolo, dando modo alle giovani piantine di fuoriuscire agevolmente, cosa che a volte risulta difficile in presenza di terreni pesanti non sufficientemente lavorati o che formano la crosta superficiale.

Concimazione organica. Il fagiolino nano riesce egregiamente nei terreni naturalmente dotati di sostanza organica, mentre è poco opportuno eseguire la letamazione diretta delle aiole, in particolare quando si coltivano varietà a breve ciclo vegetativo, come sono quelle nane. È invece consigliabile seminare questo ortaggio dopo colture abbondantemente letamate (ad esempio pomodoro e zucchino), perché possa beneficiare della fertilità residua presente nel suolo.

Concimazione minerale. Chi desidera questa concimazione può somministrare circa 25 grammi per metro quadrato di perfosfato minerale-19 (metà dose al momento della vangatura e l'altra metà durante i lavori di rifinitura delle aiole), perché sembra che questo elemento (fosforo) sia in grado di migliorare la capacità delle piante di fagiolino di fissare l'azoto atmosferico.

Può anche essere utile un apporto di potassio, in ragione di 20 grammi per metro quadrato di solfato di potassio-50/52 (metà dose al momento della vangatura e l'altra metà durante i lavori di rifinitura delle aiole).

Solo in caso di terreni poco fertili e nelle colture attuate per prime (in pianura padana nella seconda metà di aprile) – visto che l'attività dei batteri è ancora modesta perché le temperature non sono ancora idonee alla loro attività ottimale – è consigliabile, prima della se-

1-*I semi colorati in rosa intenso sono stati trattati (conciati) con prodotti efficaci nei confronti di malattie che potrebbero attaccare le piantine, specialmente nelle prime fasi del ciclo vegetativo.* **2**-*Aiola di fagiolino nano seminata a file*

mina, distribuire una piccola quantità di azoto, in ragione di 10-20 grammi per metro quadrato di solfato ammonico-20.

⚠ Attenetevi scrupolosamente alle dosi consigliate, in quanto alte dosi di azoto provocano eccessiva vegetazione, ritardo nella produzione e maggiore debolezza delle piante, che risultano più facilmente attaccabili dalle malattie; vi è inoltre il rischio che molti fiori non producano frutto e si verifichi quindi un calo di produzione.

Semina. In pianura padana, in genere, si procede alla semina del fagiolino nano a partire *dalla terza decade di aprile*, quando le temperature minime si sono stabilizzate sui 10-12 °C (la temperatura del terreno perché il seme inizi a germinare si aggira attorno ai 15 °C; quelle ottimali per la germinazione sono invece comprese tra i 20 ed i 30 °C). L'operazione si può anticipare di qualche giorno solo in posizioni climatiche particolarmente miti. Al contrario, se alla fine di aprile il tempo continuasse ad essere piuttosto freddo, sarà necessario attendere 10-15 giorni, sino a quando si saranno ripristinate le condizioni minime perché possa avvenire la germinazione dei semi.

Le semine proseguono in media *fino a metà luglio* (pianura padana).

⚠ È sconsigliabile seminare oltre questo periodo, perché in caso di annate con estati fresche o brevi si potrebbe correre il rischio di non effettuare l'intero raccolto. Dove l'autunno arriva presto è inoltre opportuno per le ultime semine impiegare varietà precoci.

Per eseguire la semina si procede *a file*, ponendo i semi in solchetti, ma è pure abbastanza diffusa la semina *a buchette*, o a postarelle, nella quale vengono posti i semi.

Le distanze tra le file variano dai 40 ai 60 centimetri, in rapporto allo sviluppo delle varietà, mentre sulla fila le piante vanno tenute distanti 4-5 centimetri. Se si semina a buchette, sempre tenendo costanti le distanze tra le file, si collocano 3-6 semi per buchetta, ognuna distanziata dall'altra 15-20 centimetri. Talvolta le buchette vengono distanziate di circa 30 centimetri (in alcuni casi fino a 50-80 centimetri); questo sistema si impiega nella consociazione del fagiolino con altre colture e si desidera usufruire di maggiore spazio tra le piante (vedi il paragrafo della consociazione a pag. 22).

Abbastanza diffusa è anche la semina a buchette, o a postarelle, nella quale vengono posti 3-6 semi

La profondità di semina varia dai 2 ai 3 centimetri; si tiene la profondità minore in presenza di suoli pesanti ed in quelli in cui è facile che si formi la crosta superficiale, mentre si tiene la profondità maggiore in presenza di terreni tendenzialmente leggeri.

In un grammo, a seconda delle varietà, vi possono essere da 1 a 5 semi, quindi le quantità impiegate per metro quadrato variano dagli 8 ai 12 grammi, in relazione al peso del seme ed al numero di piante che si vogliono tenere per metro quadrato. Nei suoli compatti ed in quelli che formano la crosta superficiale si possono aumentare i quantitativi di seme da impiegare del 20-30%, al fine di ottenere il numero voluto di piante per metro quadrato.

Per rendere più agevole la fuoriuscita delle piantine dal suolo si può, soprattutto in terreni compatti (o tendenti al compatto) e su superfici limitate, ricoprire i semi posti nel solchetto con terriccio per semine, tal quale o misto a sabbia fino al 40-50%.

Per facilitare la germinazione risulta molto utile, soprattutto nelle prime semine quando le temperature non sono le più adatte per la fuoriuscita delle piantine dal suolo, stendere sulle aiole un velo di tessuto non tessuto. Questo consente una regolare emergenza delle piantine, perché aumenta la temperatura a livello del suolo ed evita un eccessivo compattamento causato dall'acqua d'irrigazione e/o dalle piogge.

Per accelerare la germinazione si possono mettere a bagno i semi in acqua a temperatura ambiente per un giorno prima della semina, vedi disegno a lato.

Quando si acquistano le sementi, queste, molto spesso, sono colorate vivacemente all'esterno (rosa intenso, violetto, rosso scuro) e ciò sta ad indicare che sono state trattate (conciate) con prodotti efficaci nei confronti di malattie che potrebbero attaccare le piantine di fagiolino, specialmente nelle prime fasi di vegetazione. È pertanto opportuno

⚠ maneggiare i semi con guanti di gomma e, a semina ultimata, lavarsi accuratamente le mani.

Infine è opportuno acquistare ogni anno, presso ditte specializzate o loro rivenditori, sementi di nuova produzione.

Diradamento. Una volta avvenuta la germinazione in genere è necessario eseguire il diradamento, al fine di lasciare 30-40 piante per metro quadrato.

In molti orti familiari il diradamento non viene però eseguito e le piante crescono troppo fitte; di ciò risente in modo particolare la produzione, specialmente quando le piante vegetano abbondantemente.

Produzione di piantine con pane di terra. Questa operazione è molto facile e consigliabile a chi dispone di terreni pesanti e/o che formano la crosta superficiale, soprattutto nelle colture di secondo raccolto, quando le lavorazioni profonde sono impossibili e la germinazione è resa difficoltosa da un'imperfetta preparazione del suolo.

Può risultare altrettanto utile produrre piantine con pane di terra per ottenere maggiore precocità ed occupare in brevissimo tempo un'aiola in cui la precedente coltura è giunta a termine. Nelle località più fresche è inoltre possibile, preparando in coltura protetta le piantine, anticipare la raccolta di qualche giorno. A questo scopo si adoperano contenitori da 40-50 alveoli (circa 50x30 centimetri) e l'apposito terriccio per semine. La semina è molto agevole, facile e rapida, viste le dimensioni dei semi che sono facilmente maneggiabili. Si può porre un solo seme per alveolo, oppure se ne possono collocare tre quando si desidera coltivare le piante a postarella.

Avvenuta la germinazione è necessario eseguire il diradamento, al fine di lasciare 30-40 piante per metro quadrato

Trapianto. Il trapianto viene effettuato nelle prime fasi di sviluppo delle piante, non appena si è formato il pane di terra ed il terriccio resta attaccato alle radici.

⚠ Non è conveniente aspettare più a lungo, altrimenti le piante invecchiano all'interno del contenitore.

La messa a dimora si esegue creando nel suolo lavorato, con le mani o con una paletta, una buchetta un po' più grande rispetto alle dimensioni del pane di terra della piantina. Dopo aver posto il pane di terra nella buchetta gli si accosta della terra; dopo il trapianto le piantine vanno seguite con alcune moderate irrigazioni.

Adottando il sistema descritto si ottengono colture omogenee, non si esegue il diradamento e si può risparmiare una buona quantità di semi, anche se è da sostenere la spesa dell'acquisto del terriccio e dei contenitori (questi ultimi si possono comunque riutilizzare) e si impiega più tempo rispetto alla semina diretta nell'aiola.

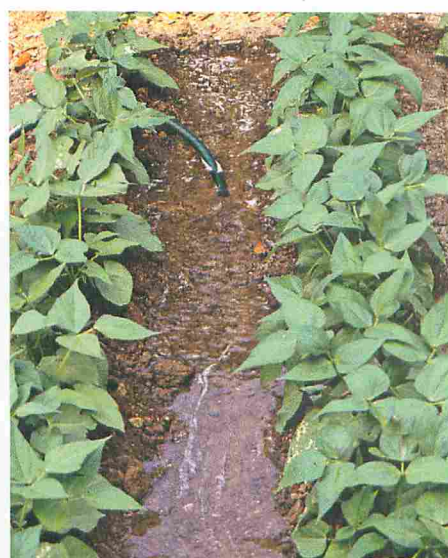
Irrigazione. I primi interventi sono necessari se dopo la semina non si verificano precipitazioni. Bisogna infatti irrigare con moderazione per facilitare la germinazione dei semi. Le colture vanno poi seguite durante tutto il periodo vegetativo, in particolare quelle che si sviluppano in piena estate, per mezzo di limitate ma ripetute irrigazioni.

⚠ Bisogna evitare di dare acqua in quantità eccessiva quando i fiori allegano, soprattutto se si irriga per aspersione (cioè a pioggia), perché si rischia di perdere buona parte del raccolto dato che i frutti non potrebbero formarsi. Questo può accadere specialmente nelle colture di secondo raccolto, quando in alcune annate, nella seconda metà dell'estate, si verificano abbondanti e violente precipitazioni piovose.

Per il fagiolino nano è quindi consigliabile, da quando le piantine sono nate in poi, irrigare per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi, metodo che consente di mantenere le piante erette anche quando sono cariche di frutti, perché non subiscono l'urto dell'acqua somministrata a pioggia. Possono essere ugualmente impiegate con profitto le manichette forate in materiale plastico, poste tra le file delle piante.

Diserbo e sarchiatura. Durante le prime fasi di crescita delle piantine è necessario togliere ripetutamente le erbe infestanti che crescono nelle aiole, mentre in seguito, quando la vegetazione copre completamente il terreno, le malerbe preoccupano poco o per nulla.

Le operazioni di pulizia si eseguono utilizzando una zappa o un piccolo ➔ estirpatore. Effettuando questi interventi si ha contemporaneamente il vantaggio di smuovere in superficie il terreno, che si compatta a seguito di piogge e ripetute irrigazioni. Durante

1-*Semina attuata in contenitori alveolati con semi in fase di germinazione.* **2**-*Piantine di fagiolino nano, prodotte in contenitore alveolato di grandi dimensioni, pronte per essere trapiantate*

Aiola di fagiolino nano, seminata a file e irrigata per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi

l'operazione inoltre si possono al contempo realizzare i solchi tra le file per consentire l'irrigazione per scorrimento-infiltrazione laterale.

Rincalzatura. Questa operazione (che consiste nell'avvicinare terra alle piante) può risultare particolarmente utile per sostenere le piante senza però formare solchi troppo profondi che rischierebbero di lesionare l'apparato radicale. Per eseguire la rincalzatura si può utilizzare una zappa a lama quadrata o rettangolare, oppure un'assolcatrice manuale. Questa pratica contribuisce anche notevolmente al contenimento e/o all'eliminazione delle piante infestanti.

Consociazione. Il fagiolino nano, viste le limitate dimensioni che le piante raggiungono, si presta ad essere consociato con ortaggi come lattughe e ravanelli, mentre è meno consigliabile consociarlo con piante che si sviluppano molto (ad esempio lo zucchino) e/o che hanno bisogno di essere concimate abbondantemente anche in copertura (ad esempio la melanzana).

Poco comune, ma attuabile in piccole superfici, specialmente per allargare la gamma delle varietà coltivate, è la consociazione tra varietà nane e rampicanti di fagiolino. Bisogna in questo caso calcolare bene le distanze tra le file in rapporto alla diversa vegetazione che svilupperanno le varietà, in modo che le piante non si ostacolino a vicenda.

Coltura protetta. Negli orti familiari il fagiolino nano è coltivato pochissimo in coltura protetta, perché gli vengono preferiti ortaggi come pomodoro e zucchino. Questo tipo di coltivazione, invece, può dare ottimi risultati, in quanto fornisce il raccolto in un periodo in cui acquistare questo ortaggio è poco conveniente per gli elevati prezzi che raggiungono le produzioni precoci.

La coltivazione in coltura protetta è simile a quella attuata in pieno campo; la *semina* va però effettuata nella *seconda metà di marzo* (in pianura padana). Invece di seminare si può eseguire il trapianto di piantine con pane di terra, al fine di aumentare la precocità della produzione, che in genere inizia a fine maggio per concludersi entro la prima metà di giugno. È necessario prestare molta attenzione all'arieggiamento delle protezioni, che bisogna iniziare quando le temperature interne raggiungono i 22-23 °C. Valori più elevati causano quasi sempre notevoli danni alle piante, quali estese e gravi ustioni alle foglie e caduta dei fiori.

Anche in coltura protetta è opportuno non eccedere con la fittezza delle piante ed adottare l'irrigazione per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi.

Distanze medie d'impianto del fagiolino nano

Semina a file

4-5 cm

40-60 cm

Le distanze da tenere tra le file sono di 40-60 cm, quelle tra le piantine sono di 4-5 cm

Semina a buchetta

15-20 cm

40-60 cm

Le distanze da tenere tra le file sono di 40-60 cm, quelle tra le buchette sono di 15-20 cm

La rincalzatura, nella foto eseguita con una zappa a lama quadrata, può risultare assai utile per sostenere le piante

Pacciamatura. Questa pratica può essere convenientemente adoperata per la coltivazione del fagiolino nano sia in pieno campo che in coltura protetta. Si possono impiegare teli di materiale plastico scuri (anche del tipo degradabile nel terreno) o paglia, che va distribuita sulle aiole dopo la nascita delle piantine per uno strato dello spessore di circa 5 centimetri. È consigliabile in questo caso seminare a postarelle, praticando i fori con un piantabulbi ad una distanza rapportata allo sviluppo della/e varietà da coltivare (vedi a proposito il paragrafo della semina a pag. 20). Nei fori predisposti, invece dei semi, si possono collocare le piantine prodotte con pane di terra. Per rendere ancora più razionale questo lavoro si può collocare *sotto* la pacciamatura, specie se realizzata con teli di materiale plastico, la manichetta per l'irrigazione.

La pratica della pacciamatura fornisce in genere buoni risultati, ma soprattutto riduce o elimina gli interven-

La coltivazione del fagiolino nano in coltura protetta può dare ottimi risultati, in quanto fornisce il raccolto in un periodo in cui acquistare questo ortaggio non è conveniente per gli elevati prezzi che raggiungono le produzioni precoci

ti di diserbo, accentua la precocità della raccolta facendo spesso aumentare le quantità ottenute e migliora in media la qualità del prodotto.

LA COLTURA ORGANICA

La coltura organica (biologica) è identica a quella tradizionale riportata sopra. Non bisogna però impiegare i concimi minerali indicati, ma seminare il fagiolino dopo una coltura concimata abbondantemente, come ad esempio il pomodoro.

LA RACCOLTA VA EFFETTUATA AL MOMENTO GIUSTO E CON CURA

In genere i fagiolini si raccolgono prima che raggiungano la completa crescita, in media quando sono a due terzi dello sviluppo del baccello. Andando oltre – anche se molte varietà formano lentamente il filo – è facile trovare qualche baccello filoso-fibroso e quindi non gradevole da consumare. È perciò opportuno, a seconda delle varietà, individuare il momento più adatto per iniziare la raccolta, spezzando qualche fagiolino per vedere se si sta formando il filo.

Per quanto riguarda le varietà adottate negli orti familiari la raccolta viene in genere effettuata scalarmente per un periodo di circa 15-20 giorni, o poco più. In pianura padana il periodo di *raccolta* va, in media, (eseguendo semine scalari) *dalla seconda metà di giugno alla metà di ottobre*.

Durante la raccolta, che si effettua staccando con le mani il peduncolo dalla pianta, bisogna fare attenzione a non strappare le piante stesse o parte di queste, per non compromettere la rimanente produzione.

I fagiolini raccolti si pongono in una cassettina o in un cestino, scartando quelli non utilizzabili.

Diverse persone si mostrano sensibili alla peluria che ricopre le foglie; in questi casi è opportuno procedere alla raccolta con una camicia a maniche lunghe e con guanti di gomma.

Volendo si può lasciare che le piante completino il ciclo vegetativo, permettendo che formino all'interno dei baccelli i semi, come se fossero fagioli da sgranare, da usare freschi o secchi.

Da 10 metri quadrati di coltura si possono ottenere 7-12 kg di fagiolini, ma nelle migliori condizioni di coltivazione è possibile superare queste quantità. Per ultimo è da ricordare che i fagiolini sono ortaggi che presentano pochissimo scarto, attorno al 5%.

La rifioritura

Alcune varietà di fagiolino nano (come Barocco, Oxinel, ed altre) dopo una prima produzione di baccelli possono rifiorire anche abbondantemente, continuando quindi a produrre abbastanza a lungo, soprattutto se sono in buono stato vegetativo. La rifioritura può rendere conveniente mantenere la coltura, invece di procedere a nuove semine. Se si desidera lasciare le piante nell'aiola bisogna tenere il terreno ben pulito dalle piante infestanti e seguire le colture con limitate ma ripetute irrigazioni.

La pacciamatura è una pratica conveniente sia in pieno campo che in coltura protetta. Nella foto aiola pacciamata in cui la semina è stata effettuata a buchette

NON SOLO ACARI, FUNGHI ED INSETTI COLPISCONO IL FAGIOLINO NANO...

Tra le avversità più comuni che possono colpire il fagiolino nano citiamo acari, funghi ed insetti.

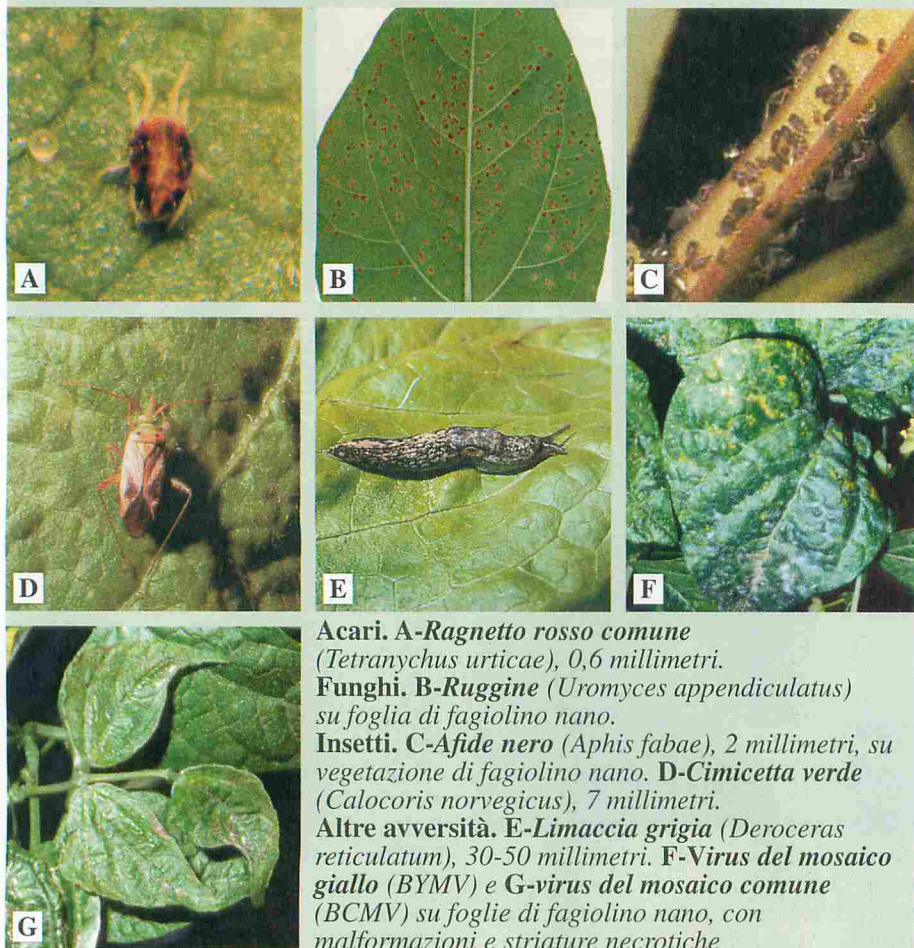
Tra gli **acari** che più comunemente colpiscono questa coltura ricordiamo il ***ragnetto rosso comune*** (*Tetranychus urticae*) (**A**), che causa con le sue punture, frequenti durante il periodo più caldo dell'estate, la bronzatura e il disseccamento delle foglie. Quando trovate questi acari sulla pagina inferiore delle foglie ricorrete ad un trattamento con exitiazox-10 (ad esempio Aracnel, Buster, Crimson, Kidò, RagnoStop, Vittoria 10 PB, tutti non classificato), alla dose di 5 grammi per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 7 giorni.

Tra i **funghi** che più comunemente attaccano questa coltura ricordiamo la ***ruggine*** (*Uromyces appendiculatus*) (**B**), che colpisce le foglie, sulla cui pagina inferiore compare una moltitudine di piccole pustole rugginose che liberano una massa polverosa di spore destinate a diffondere le infezioni; il lato superiore della foglie appare disseminato di numerose piccole tacche gialle. Le infezioni

Le caratteristiche positive del fagiolino nano

Come tutti gli ortaggi freschi, anche i fagiolini hanno un apporto calorico quasi nullo, mentre ***sono una discreta fonte di vitamine*** *(in particolare A, gruppo B, C, E)* ***e di sali minerali*** *(calcio, ferro, magnesio, potassio, fosforo, ecc.). Sono un contorno assai gradevole, che sazia, non impegna eccessivamente la funzione digestiva e non apporta una grande energia. Si rivela dunque un ortaggio il cui consumo si inserisce perfettamente nelle diete a basso contenuto di calorie e nei pasti leggeri tipici della stagione calda.*

Un altro aspetto interessante di questo ortaggio sta nel suo contributo a variare la nostra dieta, oggi spesso monotona, che può, da un lato, produrre carenze (insufficienze) nutrizionali e, dall'altro, favorire il manifestarsi di intolleranze alimentari. Le carenze a cui si fa riferimento non sono certo quelle di proteine, grassi e carboidrati (di cui la nostra tavola abbonda), ma soprattutto di quei fattori (vitamine, minerali, sostanze aromatiche, fitormoni ed altri) molto importanti per il benessere del nostro organismo, reperibili soprattutto negli alimenti di stagione, poco o per niente manipolati e prodotti localmente. È noto che le intolleranze alimentari costituiscono un disturbo spesso in relazione alla frequenza e alla quantità con le quali un certo alimento viene consumato. In altre parole una dieta variata (che si concretizza anche nella scelta di coltivare e consumare varietà di ortaggi poco comuni) è il primo passo per ridurre il rischio di intolleranza. (Paolo Pigozzi)

Acari, funghi, insetti ed altre avversità che possono colpire il fagiolino nano

Acari. A-*Ragnetto rosso comune* *(Tetranychus urticae), 0,6 millimetri.*
Funghi. B-*Ruggine* *(Uromyces appendiculatus) su foglia di fagiolino nano.*
Insetti. C-*Afide nero* *(Aphis fabae), 2 millimetri, su vegetazione di fagiolino nano.* **D-*Cimicetta verde*** *(Calocoris norvegicus), 7 millimetri.*
Altre avversità. E-*Limaccia grigia* *(Deroceras reticulatum), 30-50 millimetri.* **F-*Virus del mosaico giallo*** *(BYMV) e* **G-*virus del mosaico comune*** *(BCMV) su foglie di fagiolino nano, con malformazioni e striature necrotiche*

avvengono nella tarda estate o nel periodo autunnale, poiché sono favorite dall'elevata umidità dell'aria. Contro la ruggine sono efficaci poltiglia bordolese-20 (ad esempio Poltiglia Disperss, Siaram 20 GD, Poltiglia Caffaro 20 GD, tutti irritante), da somministrare alla dose di 70 grammi per 10 litri d'acqua, rispettando il tempo di sicurezza di 3 giorni.

Tra gli **insetti** più comuni e dannosi che possono colpire il fagiolino nano sono da citare l'afide nero e la camicetta verde. L'***afide nero*** (*Aphis fabae*) **(C)** invade la parte aerea delle piante causando rallentamenti vegetativi, accartocciamenti fogliari, arresti di sviluppo e deformazione dei baccelli. L'insetto è inoltre temibile in quanto portatore dei virus del mosaico giallo e del mosaico comune. In caso di forti attacchi intervenite con deltametrina-1,63 (ad esempio Decis Jet, irritante), rispettando il tempo di sicurezza di 3 giorni.

La ***cimicetta verde*** (*Calocoris norvegicus*) **(D)** punge le punte dei germogli, impedendo così l'accrescimento della pianta. Risultano essere molto gravi le punture a carico dei baccelli, sui quali si formano piccole macchie decolorate con successiva morte dei tessuti lesionati. Nei confronti della cimicetta verde, alla comparsa dei primi danni, intervenite con deltametrina, alla dose indicata contro l'afide nero.

I fagiolini si prestano ad essere conservati anche sottaceto o sottolio

... MA ANCHE ALTRE AVVERSITÀ

Tra le altre avversità che possono colpire il fagiolino nano ricordiamo la limaccia grigia ed i virus del mosaico giallo e del mosaico comune.

La ***limaccia grigia*** (*Deroceras reticulatum*) **(E)** compie erosioni fogliari riuscendo talora a distruggere l'intera pianta. I danni si riscontrano soprattutto nella tarda primavera, durante periodi con frequenti piogge e rugiade che, mantenendo bagnati il terreno e la vegetazione fogliare, favoriscono gli spostamenti delle limacce. Per contenerne i danni ricorrete alla distribuzione di preparati granulari a base di metaldeide-5 (ad esempio Mesurol Lumache Plus della Bayer Garden, Compo Anti Lumache della Compo Agricoltura, Elitam Orto della Guaber, Lumaplus della Zapi Industrie Chimiche, ecc., tutti non classificato), da porre in piccola quantità (10-15 granuli), coperte con un coccio per evitare che vengano a contatto con altri animali.

I ***virus del mosaico giallo*** (BYMV) **(F)** e del ***mosaico comune*** (BCMV) **(G)** causano malformazioni, decolorazioni, striature e punteggiature che portano alla morte le foglie. Le piante colpite si arrestano nello sviluppo e non producono. Le infezioni vengono diffuse dagli afidi e si trasmettono da una pianta all'altra anche attraverso lo sfregamento o con il passaggio dell'uomo. Le piante colpite vanno prontamente estirpate e bruciate onde evitare il propagarsi delle infezioni.

I FAGIOLINI SI CONSUMANO IN DIVERSI MODI

I fagiolini, oltre che allo stato fresco, sono richiesti dal consumatore sia surgelati che inscatolati. Si consumano cotti, lessati e preparati in umido, al burro ed in molti altri modi. Specialmente a livello familiare, oltre che nel congelatore (previa leggera scottatura di circa un minuto), si possono conservare sottaceto, sottolio (vedi l'articolo su come preparare una stuzzicante conserva di fagiolini sottolio all'aroma di aglio, pubblicata sul numero 6/2008 a pag. 72) e nelle giardiniere miste con altre verdure di stagione.

Coltivazione *Alberto Locatelli*
Interventi fitosanitari *Aldo Pollini*

Puntate pubblicate.
- Il fagiolino nano, legume molto diffuso e di facile coltivazione (5/2009).
- La coltivazione del fagiolino nano dalla semina alla raccolta (6/2009).

Fine

PROTEZIONE 2-IN-1

contro pulci, zecche e pidocchi

Per i proprietari di cani e gatti, l'arrivo della bella stagione spesso significa anche il ritorno di pulci, zecche e pidocchi! Questi parassiti non solo provocano prurito, irritazioni e infezioni cutanee, ma possono anche trasmettere gravi malattie. Eliminarli senza usare un prodotto specifico è praticamente impossibile; con il semplice gesto dell'applicazione di una pipetta di FRONTLINE Combo®, invece, è possibile proteggere contemporaneamente sia gli animali, sia la casa in cui vivono e prevenire al tempo stesso il rischio di re-infestazioni.

Pulci, uova, larve... un ciclo infinito.

Per poter eliminare definitivamente le pulci è necessario innanzitutto conoscere il loro ciclo di vita.

Le **pulci** adulte vivono sul cane e sul gatto. Oltre a causare prurito, possono provocare la dermatite allergica da morso di pulce (DAP), una malattia più diffusa di quanto si creda. In media, una pulce depone 30 uova al giorno e vive circa due mesi. **I parassiti adulti rappresentano solo il 5% dell'infestazione mentre il restante 95% è rappresentato da uova, larve e pupe disseminate nella casa.**

Le **uova**, dopo essere state deposte sul pelo, cadono nell'ambiente dove mangia e dorme l'animale e grazie alle piccole dimensioni si possono annidare ovunque senza essere notate: su coperte, divani, nella moquette o sotto il parquet. Le larve all'interno si schiudono in pochi giorni.

Le **larve**, simili a piccolissimi vermi bianchi, temono la luce e restano quindi nascoste alla vista; si nutrono di frammenti di pelle e di pelo, crescono velocemente e in 1-2 settimane costruiscono un piccolo bozzolo (come le farfalle) in cui si racchiudono per trasformarsi in pulci adulte. Questo stadio si definisce "pupa".

Le **pupe**, al sicuro nel loro bozzolo, sono estremamente resistenti. Normalmente si schiudono in poche settimane, ma in condizioni sfavorevoli possono resistere fino a 12 mesi. Appena nate, le nuove pulci sono molto affamate e si mettono immediatamente alla ricerca di un cane o di un gatto per nutrirsi e deporre le uova, dando vita ad un nuovo ciclo.

Azione 2-in-1: l'approccio ottimale per il controllo delle pulci!

Eliminare solo le pulci adulte con un prodotto che non elimina uova e larve non consente di risolvere definitivamente il problema pulci: finché in casa ci saranno uova e larve, i cosiddetti "stadi immaturi", nuove pulci adulte potranno svilupparsi e saltare sull'animale, re-infestandolo. Eliminare contemporaneamente le pulci adulte, le uova e le larve è l'unico modo per liberare finalmente la vostra casa e il vostro animale dai parassiti e prevenire ulteriori infestazioni. Attenzione però: non tutti i prodotti agiscono allo stesso modo; prima di acquistare un prodotto, è necessario verificare che sulla confezione sia scritto chiaramente che agisce anche contro gli stadi immaturi (uova e larve) delle pulci. **FRONTLINE Combo®**, grazie alla combinazione dei suoi due principi attivi, agisce efficacemente sia sulle pulci adulte che sugli stadi immaturi.

* Si sconsigliano immersioni in acqua o bagni nei 2 gg successivi l'applicazione.

La giusta protezione contro un pericolo molto serio: le zecche!

Se le zecche restano attaccate all'animale per più di 48 ore, aumenta il rischio che possano trasmettere malattie serie come la piroplasmosi o il morbo di Lyme (per conoscere le regioni italiane più a rischio è bene rivolgersi al proprio veterinario di fiducia). Una protezione rapida, che consenta di eliminare tutte le zecche entro 48 ore, è quindi fondamentale per la salute del cane e del gatto. FRONTLINE Combo® ha dimostrato scientificamente di uccidere le zecche entro 48 ore, abbattendo così il rischio di trasmissione di malattie.

FRONTLINE Combo®
Spot-On

IL GESTO D'AMORE DI CUI PUOI FIDARTI

Azione rapida: elimina le pulci dal cane e dal gatto entro 24 ore e le zecche entro 48 ore.

Lunga durata: protegge il cane contro le pulci per 2 mesi e contro le zecche per 1 mese. Immersioni in acqua o bagni settimanali con shampoo medicati non modificano l'efficacia e la durata del prodotto*.

Sicuro: può essere utilizzato anche per proteggere le femmine gravide e in lattazione, i cuccioli e i gattini a partire dalle 8 settimane di vita.

CHIEDETE CONSIGLIO AL VOSTRO VETERINARIO.

Iscriviti ai servizi gratuiti di www.frontlinecombo.it

Leggere attentamente il foglio illustrativo. Tenere fuori dalla portata dei bambini. L'uso scorretto può essere nocivo. È un medicinale veterinario: chiedi consiglio al tuo veterinario. Aut. Pub. N° 41/VET/2007

L'amaranto, insolita pianta da orto della quale si consumano semi e foglie

L'amaranto è conosciuto soprattutto come una pianta spontanea infestante e ben pochi sanno che alcune specie risultano eccellenti piante da orto, delle quali si consumano semi e foglie. Esige un clima caldo e si adatta a qualsiasi tipo di terreno, anche se predilige quelli umidi e ricchi di sostanza organica. La coltivazione si porta a termine senza alcun trattamento antiparassitario. Ecco come effettuarla

L'amaranto, che sta al sud America come il grano sta all'Europa, è una pianta erbacea annuale di origine americana della quale si consumano sia i semi che le foglie; si coltiva anche in Asia ed Africa, dove prevale l'utilizzo delle foglie.

In Italia l'amaranto è conosciuto soprattutto come specie spontanea infestante (vedi articolo sull'*Amaranthus retroflexux* pubblicato sul n. 2/2006 a pag. 33) – anche se alcune varietà vengono coltivate in giardino come ornamentali – e per nulla come pianta da orto. Ve la presentiamo, invitandovi a coltivarla nell'orto familiare.

COME SI PRESENTA LA PIANTA

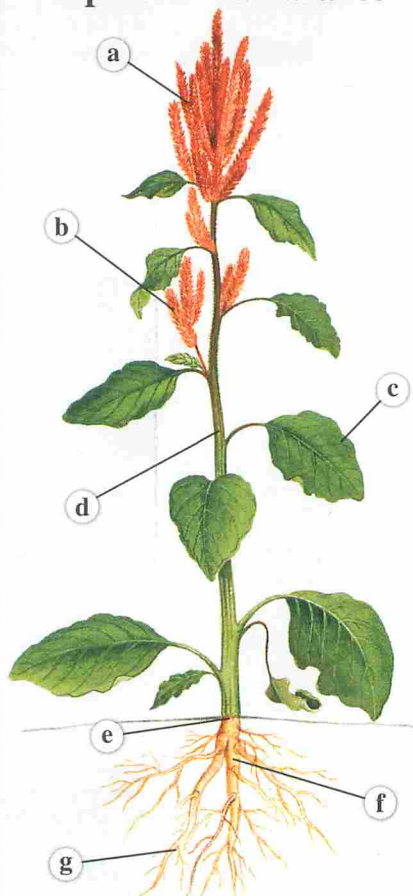
L'amaranto, pianta a rapida crescita ed elevata produttività, presenta un **apparato radicale** a fittone provvisto di numerose radici secondarie.

Le **foglie** (o lamine fogliari) sono alterne, lunghe dai 5 ai 20 centimetri, di colore verde, anche se molte varietà presentano foglie di colore rosso, verde e arancione e diversamente variegate.

Nella parte terminale della pianta si sviluppano un'**infiorescenza** principale e, sotto ad essa, all'ascella delle foglie sottostanti, infiorescenze secondarie più piccole. Le infiorescenze sono costituite da minuscoli *fiori*, alternati a piccole foglioline, spesso pungenti.

I fiori, dopo essere stati fecondati, si trasformano in **frutti**, simili a piccole capsule che, se stropicciate tra le dita, lasciano fuoriuscire i **semi** (vedi foto a lato), di colore variabile dal bianco-giallastro al rosso, sino al nero.

La pianta, a seconda della specie e della fertilità del terreno, può raggiungere gli 0,8-2 metri di altezza.

Come si presenta la pianta di amaranto

a-*infiorescenza principale,* **b**-*infiorescenza secondaria,* **c**-*foglia (lamina fogliare),* **d**-*fusto,* **e**-*colletto,* **f**-*fittone,* **g**-*radici secondarie*

ESIGE UN CLIMA CALDO E SI ADATTA A QUALSIASI TIPO DI TERRENO

L'amaranto esige temperature medio-alte (quelle ideali sono intorno ai 25 °C) e molta luce.

Si adatta a qualsiasi tipo di terreno, purché ben lavorato, sufficientemente umido, senza ristagni d'acqua e ricco di sostanza organica.

QUALI SPECIE COLTIVARE

Tra le specie di amaranto più comuni presenti nei cataloghi di alcune ditte sementiere italiane (vedi indirizzi in calce all'articolo), citiamo:

Amaranthus caudatus (**A**), conosciuto anche con il nome di «love lies bleeding» (amore che giace sanguinante), in quanto le sue infiorescenze mature sono solitamente rosse e penduli, è coltivato soprattutto come pianta ornamentale, ma è valido anche per la produzione di semi e verdura; ha semi di colore bianco con bordo rosato.

Amaranthus cruentus (**B**), coltivato sia per produrre semi che come ortaggio da foglia, presenta infiorescenze di colore variabile dal verde al giallo e, occasionalmente, sino al rosso; ha semi di colore nero.

Amaranthus tricolor (**C**), conosciuto anche come spinacio estivo, viene coltivato come ortaggio da foglia. Le foglie sono rotondeggianti, di colore verde, rosso o, più comunemente, verde con una macchia rossa al centro. Le sue infiorescenze sono poco vistose.

A

Tra le specie più comuni reperibili nel nostro Paese citiamo Amaranthus caudatus (**A**), *Amaranthus cruentus* (**B**) *e Amaranthus tricolor* (**C**)

CONSIGLI TECNICI E PRATICI PER LA COLTIVAZIONE

Preparazione del terreno. Vangate il terreno appena possibile prima della semina/trapianto (anche nell'estate precedente) sino ad una profondità di circa 30 centimetri, effettuando anche la con-

cimazione organica e/o quella minerale (vedi paragrafi sulla concimazione).

Se desiderate avviare la coltura tramite semina diretta sminuzzate finemente lo strato più superficiale del suolo; nel caso invece la vogliate avviare mettendo a dimora piantine con pane di terra potete eseguire l'affinamento dello strato più superficiale del suolo anche in modo più grossolano.

Semina per la coltura da seme. La semina può essere eseguita direttamente su terreno ben affinato, oppure in contenitore alveolato per la produzione di piantine con pane di terra.

Semina diretta. Questa operazione si effettua ad ***aprile*** al sud e ***da maggio a inizio giugno*** al centro-nord, ponendo i semi in solchetti di 0,5-1 cm di profondità, distanti tra loro 75-100 cm; un cucchiaino di seme basta per seminare una fila di circa 10 metri di lunghezza. A fine operazione si chiudono i solchetti con della terra, si irriga e si mantiene il terreno sempre moderatamente umido sino ad avvenuta germinazione dei semi.

Semina in contenitore alveolato. Questo tipo di semina consente di risparmiare seme e di anticipare il ciclo colturale di 3-4 settimane se si semina in serra. La semina in contenitore si effettua quindi nello stesso periodo di quella diretta, cioè ad ***aprile*** (al sud) e ***da maggio a inizio giugno*** (al centro-nord), o 3-4 settimane prima se in serra. Si esegue ponendo in ogni alveolo (precedentemente riempito con terriccio per semine), alla profondità di 0,5-1 cm, tre semi di amaranto, che poi vanno ricoperti con terriccio. A fine operazione si irriga e si mantiene il terriccio sempre moderatamente umido sino ad avvenuta germinazione dei semi. Quando le piantine presentano almeno due foglie vere si lascia quella più vigorosa, le altre si tagliano (non vanno però buttate perché si possono utilizzare come verdura, vedi ricetta della zuppa di amaranto al curry a pag. 29), non si strappano, per non provocare danni alle radichette della pianta che viene lasciata. Quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di circa 10 centimetri, si trapiantano in piena terra, indicativamente da maggio a giugno, osservando una distanza di 10-20 cm tra una piantina e l'altra sulla fila e di circa 75-100 centimetri tra una fila e l'altra.

Semina per la coltura da foglia. L'amaranto da foglia si semina a spaglio ad ***aprile*** al sud e ***da maggio ad agosto*** al centro-nord, utilizzando circa un cucchiaino di seme per metro quadrato. A fine operazione si interrano i semi tramite una rastrellatura superficiale, poi si irriga e si mantiene il terreno sempre moderatamente umido sino ad avvenuta germinazione dei semi.

Semina in contenitore alveolato per la produzione di piantine con pane di terra. *Riempite con terriccio per semine il contenitore alveolato e con un dito realizzate nel terriccio una conchetta di 0,5-1 cm di profondità* **(1)**; *ponete in ogni alveolo tre semi* **(2)**, *ricopriteli di terriccio* **(3)** *e poi irrigate, avendo cura di mantenere il terriccio sempre moderatamente umido sino ad avvenuta germinazione dei semi. Quando le piantine presentano almeno due foglie vere lasciate quella più vigorosa, tagliando le altre. Nella foto* **(4)** *piantine di amaranto pronte per il trapianto*

Diradamento. Nel caso si effettui la semina diretta, sia per la coltura da seme che per quella da foglia, quando le piantine presentano almeno due foglie vere, così come detto per la semina in contenitore, occorre procedere al loro diradamento. Nel primo caso (piante da seme) occorre lasciare sulla fila una piantina ogni 10-20 cm; nel secondo caso (piante da foglia) va invece lasciata una distanza di circa 10-15 cm tra una piantina e l'altra.

Le piantine eliminate non vanno buttate, ma utilizzate in cucina per preparare pietanze (vedi ricetta a pag. 29).

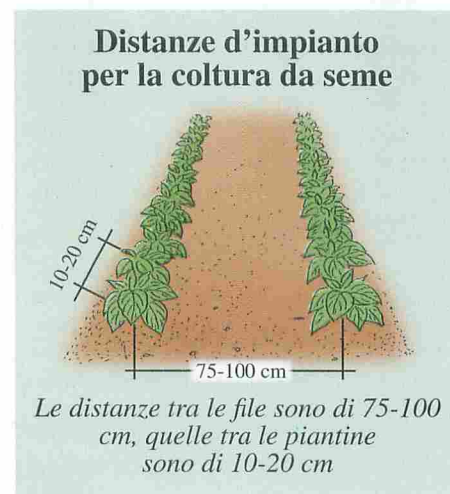
Diserbo. L'amaranto presenta una crescita molto rapida e per questo compete egregiamente con le piante infestanti, specialmente se si avvia la coltura mettendo a dimora piantine con pane di terra. Se necessario eseguite una zappettatura ad inizio coltivazione, operazione che diminuisce l'eventuale competizione tra l'amaranto e le malerbe.

Concimazione organica. La somministrazione di 2-4 kg di letame o compost maturi per metro quadrato, interrati al momento della preparazione del terreno, basta ad assicurare all'amaranto una buona disponibilità di nutrienti, e quindi una buona produzione sia di semi che di foglie.

Distanze d'impianto per la coltura da seme

Le distanze tra le file sono di 75-100 cm, quelle tra le piantine sono di 10-20 cm

Distanze d'impianto per la coltura da foglia

Le distanze tra le piantine sono di 10-15 cm

Concimazione minerale. Se il terreno non è molto fertile e nel caso non abbiate a disposizione letame o compost maturi, eseguite una concimazione azotata somministrando 30-45 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-33,5 o 20-30 grammi per metro quadrato di urea-46, da distribuire in minima parte (20-30% del totale) al momento della semina o del trapianto, ed il resto poco prima della comparsa delle infiorescenze.

Tenete presente che l'amaranto può accumulare in abbondanza nitrati, sostanze tossiche per il nostro organismo. Vanno quindi assolutamente evitati eccessi di azoto non solo per la coltura da foglia, ma anche per la coltura da seme che, al momento del diradamento, fornisce verdura per il consumo. Nel caso utilizziate le foglie rimandate la prima concimazione azotata a dopo il diradamento; nei semi, invece, i nitrati non si accumulano facilmente.

Sempre in mancanza di letame o compost maturi è pure consigliabile una concimazione a base di fosforo, somministrando circa 25 grammi per metro quadrato di superfosfato-18/20, e di potassio, somministrando circa 20 grammi per metro quadrato di solfato di potassio-50. A differenza dell'azoto, che va dato in copertura, come indicato sopra, fosforo e potassio vanno interrati al momento della preparazione del terreno.

Semi **(1)** *e germogli* **(2)** *di amaranto pronti per il consumo*

Irrigazione. Sebbene l'amaranto sia abbastanza resistente alla siccità, in assenza di piogge occorre irrigarlo abbondantemente ogni 7-10 giorni, sino al momento in cui le infiorescenze cominciano a lasciar cadere i semi.

La coltura da foglia, vista la brevità del ciclo vegetativo (si raccoglie mediamente dopo 30-60 giorni dalla semina), si può coltivare senza irrigarla, seminandola a maggio o a fine estate, in concomitanza con le piogge primaverili o di fine estate.

Difesa da malattie e parassiti. L'amaranto è una pianta rustica e la sua coltivazione nell'orto familiare non richiede alcun trattamento antiparassitario. Talvolta può essere colpita da ***afidi***, che in genere però non arrecano danni rilevanti al raccolto.

LA COLTURA ORGANICA (BIOLOGICA)

La coltura organica (biologica) è simile a quella fin qui esposta; si utilizzano solo concimi organici (letame o compost ben maturi), che si somministrano al momento della preparazione del terreno.

LA RACCOLTA E L'UTILIZZO

Nell'***amaranto da seme*** i semi maturano, scalarmente, da agosto a ottobre. Per individuare il momento migliore per la raccolta occorre prelevare dei campioni di seme e stropicciarli tra le dita: se si separano facilmente e se, schiacciati tra i denti, si presentano farinosi è ora di procedere alla raccolta.

Le infiorescenze vanno tagliate al mattino di una giornata serena, poste al sole su un telo e lasciate seccare per qualche giorno; se necessario vanno coperte di notte per evitare che assorbano umidità. Una volta ben essiccate si eliminano le eventuali foglioline rimaste e si conservano in sacchetti di carta in un luogo asciutto. A livello casalingo per separare i semi dal resto dell'infiorescenza si esegue una trebbiatura manuale: dopo aver indossato un paio di guanti si stropiccia l'infiorescenza tra le dita; il seme si separa poi dalla pula (capsule secche contenenti il seme e foglioline secche contenute nella spiga) con un setaccio.

I semi di amaranto si utilizzano per preparare minestre e zuppe o, dopo averli ridotti in farina, per preparare pane, dolci e gnocchi. Si prestano inoltre ad essere «soffiati» (si scaldano cioè fino a che «scoppiano»), come si fa con il mais, per essere impiegati come «cereali» per la prima colazione, in minestre o per preparare un delizioso croccante (vedi ricetta riportata a pag. 29).

L'***amaranto da foglia*** fornisce verdura fresca, da giugno fino alle prime gelate, che si raccoglie sia diradando le piantine, sia asportando germogli provvisti di 4-6 foglie dalle colture in vegetazione, le quali poi ricacciano consentendo altre raccolte.

Le caratteristiche positive dell'amaranto

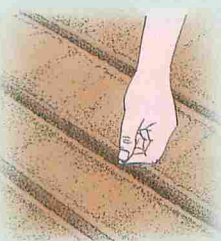
Questa pianta, coltivata spesso per scopi ornamentali, è anche un vegetale che riserva insospettate risorse gastronomiche e nutrizionali. Dell'amaranto si consumano le **foglie***, particolarmente ricche di ferro. Le foglie tenere si consumano crude in insalata, oppure cotte, nelle zuppe e nei minestroni. Le giovani piantine di amaranto si possono invece cucinare come gli spinaci.*

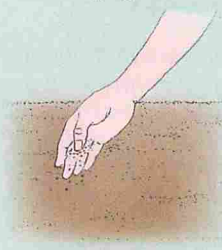
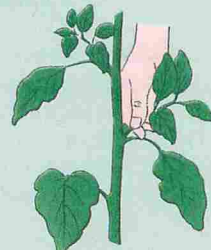
Sono tuttavia soprattutto i **semi** *che costituiscono un alimento di ottima qualità. I popoli Inca e Aztechi (i cui discendenti abitano ancora l'America centrale e meridionale) ne hanno fatto per secoli uno dei loro cibi più nutrienti. I semi di amaranto, infatti, contengono molte proteine (16%) di alto valore biologico, più nutrienti di quelle del frumento e degli altri cereali. Sono anche ricchi di minerali (calcio, ferro, fosforo, magnesio), indispensabili per la costruzione e il buon funzionamento dell'organismo. I semi di amaranto, infine, contengono parecchie fibre vegetali, utili per l'attività dell'intestino e per la salute di tutto il corpo.*

L'amaranto non contiene il glutine e per questo può essere tranquillamente consumato anche dai bambini molto piccoli e dai celiaci, intolleranti a questa proteina tipica del frumento e di parecchi altri cereali (avena, orzo, segale, farro, ecc.).

I semi di amaranto, quando vengono cucinati, tendono a formare una massa compatta, che a qualcuno può risultare sgradita. Si può evitare questo problema cucinando l'amaranto insieme ad altri cereali (per esempio orzo o riso), nella misura del 15-20%: se ne miglioreranno il sapore ed il valore nutritivo. (Paolo Pigozzi)

Ciclo di coltivazione dell'amaranto per la coltura da seme
(tempi indicativi per la pianura padana)

Semina diretta a righe	Semina in contenitore alveolato	Trapianto	Raccolta
Da maggio a inizio giugno	Da maggio a inizio giugno (3-4 settimane prima, in serra)	Da maggio a giugno	Da agosto ad ottobre

Ciclo di coltivazione dell'amaranto per la coltura da foglia
(tempi indicativi per la pianura padana)

Semina diretta a spaglio	Raccolta
Da maggio ad agosto	Da giugno alle prime gelate

DUE RICETTE A BASE DI SEMI O FOGLIE DI AMARANTO

Alegría (dolce tipico messicano, simile ad una sorta di croccante). Ingredienti: 100 grammi di semi di amaranto [1], un cucchiaio di miele.

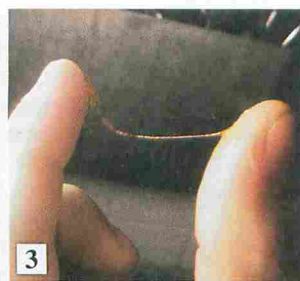
Ponete una padella sul fuoco e quando è ben calda versatevi, una cucchiaiata alla volta, i semi di amaranto mescolandoli continuamente (**1**) sino a che iniziano a «scoppiare» (**2**). Non usate padelle di teflon che messe sul fuoco senza liquidi possono liberare fumi pericolosi per la salute (vedi articolo pubblicato sul n. 1/2006, pag. 12).

Se vedete che la maggior parte dei semi non scoppia, mettete la restante parte a bagno in acqua fredda per 10-15 minuti, quindi scolateli, asciugateli, riponeteli di nuovo nella padella e lasciateveli sino a che scoppiano.

A questo punto portate ad ebollizione il miele finché «fila» (**3**) (ponetene una goccia, sufficientemente raffreddata, tra due dita, se aprendole si forma il filo, il miele presenta la giusta consistenza).

Ora versate lentamente il liquido ancora caldo sui semi soffiati, ed impastate il tutto sino ad ottenere un composto sufficientemente consistente ma spalmabile, che va steso per uno spessore di un paio di centimetri (**4**) su un foglio di carta oliata. Una volta freddo tagliate il croccante a cubetti (**5**); qualora non venga consumato subito ponetelo in barattoli a chiusura ermetica, per evitare che si inumidisca, perdendo la caratteristica consistenza.

Zuppa di amaranto al curry. Ingredienti per due persone: una cipolla, un cucchiaino di curry (miscela di varie spezie di origine indiana), 2-3 tazze di brodo di pollo (o vegetale), due patate, un pugno di foglie di amaranto cotte, un bicchiere di latte o di vino, bianco o rosso, sale.

5

Gli alegría sono un dolce tipico del Messico che si prepara utilizzando semi di amaranto e miele. È una sorta di croccante molto stuzzicante, particolarmente gradito ai più piccoli

Soffriggete la cipolla e aggiungetevi il curry, il brodo e le patate tagliate a cubetti e fate cuocere sino a cottura delle patate. A questo punto versate il tutto nel frullatore, aggiungetevi l'amaranto e frullate. Aggiungete il latte, oppure il vino, e riscaldate quanto basta per servire caldo. Aggiustate di sale, se necessario.

Adolfo Rosati

Zuppa di amaranto al curry, una delle pietanze che si possono preparare con le foglie di questa pianta

[1] I semi di amaranto si possono, oltre che ricavare dalle piante coltivate nell'orto familiare, anche trovare in vendita nei negozi specializzati in commercio equo e solidale ed in quelli di prodotti biologici.

Ditte sementiere che dispongono delle specie di amaranto illustrate (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo - vedi foto a pagina 26):

– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (**A-C**), vendono per corrispondenza.

– *Fuscello Tesoro Sementi* - Via P. Gobetti, 30 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811 (**A-B-C**), segnala il rivenditore.

– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (**A**), segnala il rivenditore.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-5-2009

Risposte ai lettori

PATATA: È MAJESTIC LA VARIETÀ PIÙ INDICATA PER ESSERE COLTIVATA IN MONTAGNA

Vorrei sapere quale varietà di patata è più indicata per essere coltivata in un terreno situato a circa 1.200 metri di altitudine, in provincia di Reggio Calabria. Desidererei inoltre avere informazioni su come coltivare questo tubero.

Giuseppe Assumma
Reggio Calabria

Specialisti che da decenni si occupano della coltura della patata consigliano la varietà **Majestic** un po' in tutte le zone di montagna del nostro Paese. È una varietà semitardiva-tardiva (il suo ciclo di coltivazione è pari a 130 giorni e più), con tuberi ovali-allungati, buccia di colore giallo chiaro e pasta bianca-bianco crema di consistenza farinosa (vedi foto qui a lato). Presenta una discreta-buona resistenza alla siccità, mentre è piuttosto sensibile alla peronospora sulla vegetazione, poco sui tuberi. Consigliamo tuttavia al lettore di recarsi da qualche rivenditore di tuberi-seme di patata della sua zona, per verificare quali varietà sono più diffuse e richieste in zona.

Per avere informazioni sulla coltivazione di questa pianta da orto rimandiamo alla «Guida illustrata alla coltivazione della patata» allegata al n. 2/2009. *(Redazione)*

FRA LE PIANTE DI ZUCCA COLTIVATE IN VERTICALE VA TENUTA UNA DISTANZA DI 1-1,5 METRI

Lo scorso anno, in un'aiola concimata con letame di cavallo, ho messo a dimora una decina di piantine di zucca ad una distanza di circa 30 cm l'una dall'altra. Le piante sono cresciute rigogliose sulla pergola che avevo predisposto ed hanno prodotto numerosi fiori, ma ho raccolto solo due zucche. Dove ho sbagliato?

Giuseppe Ghidorzi
Cornaredo (Milano)

È sempre consigliabile lasciare tra le piante di zucca coltivate in verticale per coprire una pergola **almeno 1-1,5 metri di distanza.** Dato che lo sviluppo vegetativo di questo ortaggio è notevole, un'elevata fittezza d'impianto porta ad un forte rigoglio vegetativo, che va a scapito della produzione dei frutti (sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo).

Per avere la sicurezza che si formino i frutti è sempre consigliabile eseguire l'impollinazione manuale dei fiori femminili di zucca. Per essere facilitati nell'esecuzione di questo lavoro asportate la corolla del fiore maschile (vedi freccia*)*

Consigliamo inoltre al lettore di impollinare manualmente i fiori femminili per avere la sicurezza che si formino i frutti. Ecco come procedere: dopo aver individuato i fiori femminili (riconoscibili perché l'ovario ha la forma, molto in piccolo, della zucca che poi si svilupperà), si staccano uno-due fiori maschili e si tocca delicatamente con le antere (la parte che produce il polline) lo stigma (la parte terminale dell'apparato riproduttivo) dei fiori femminili. Questa operazione deve essere eseguita nelle prime ore del mattino, momento in cui i fiori si aprono spontaneamente. *(Redazione)*

TUBERI DI PATATA COLPITI DA MARCIUME SECCO

Vi invio la foto di una patata di varietà Monalisa interessata da una strana anomalia che ha colpito il 10% del mio raccolto. Faccio presente che conservo le patate in magazzino ad una temperatura di 6 °C. Di cosa si tratta?

Aldo Andruetto
Piossasco (Torino)

I tuberi di patata dell'abbonato sono stati molto probabilmente colpiti da ***marciume secco,*** imputabile ai microrganismi fungini *Phoma exigua* varietà *foveata* o *Phoma exigua*.

La malattia si manifesta in genere durante la conservazione in magazzino, con la comparsa di macchie di forma irregolare e depresse, che presentano una buccia raggrinzita e secca; in ambienti umidi i tessuti alterati marciscono.

I microrganismi di *Phoma exigua* varietà *foveata* e *Phoma exigua* si conservano sui tuberi, anche se apparentemente sani, e nel terreno.

Tubero di patata colpito da marciume secco

Lo sviluppo della malattia è favorito da abbondanti concimazioni azotate, dall'elevata umidità e dalla bassa temperatura del terreno. Le contaminazioni avvengono attraverso ferite, o per contatto dei tuberi sani con quelli infetti.

Prevenzione. Per prevenire possibili infezioni è necessario utilizzare tuberi-seme di sicura provenienza, non contaminati. Le concimazioni azotate vanno moderate. La raccolta va eseguita entro breve tempo dal disseccamento della parte aerea. I tuberi raccolti vanno mantenuti a temperatura ambiente per un paio di settimane, al fine di favorire la rapida cicatrizzazione delle ferite provocate durante le operazioni di raccolta. *(Aldo Pollini)*

LE CAROTE A RADICE GIALLA SONO, IN ITALIA, SOLO UNA CURIOSITÀ

Vi invio la foto di due carote raccolte nella stessa aiola del mio orto: quella a destra presenta il tipico colore di questo ortaggio, mentre l'altra è gialla. A cosa è dovuta questa differente colorazione?

Giuliano Nai Savina
Torino

Nelle sementi di **carota** impiegate dal lettore vi era evidentemente il seme di una varietà **a radice gialla**, varietà poco o per nulla diffuse nel nostro Paese, che **rappresentano** pertanto **solo una curiosità**. La radice della carota può, nelle diverse varietà, presentare colori che vanno dal bianco al rosato, dal giallo al violetto sino all'aranciato intenso.

Le carote a radice gialla sono poco diffuse in Italia

Varietà di carota a radice gialla e/o di altri colori sono reperibili presso la ditta *Graines Baumaux* - B.P. 100 - 54062 Nancy Cedex (Francia) - Tel. 0033 383158686 - Fax 0033 383158680 - Internet: www.graines-baumaux.fr *(Redazione)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-5-2009

Ciliegio: tutte le cure di coltivazione e la raccolta dei frutti

Nei giovani impianti occorre tenere sotto controllo le erbe infestanti perché non sottraggano acqua e nutrimento. L'irrigazione è molto utile alle piante in allevamento per accelerarne la crescita. Dal secondo anno di impianto particolare attenzione deve essere dedicata alle concimazioni. Una corretta potatura influisce su quantità e qualità dei frutti. La raccolta va effettuata quando le ciliegie sono perfettamente mature

Dopo aver visto, nei numeri scorsi, come orientarsi nella scelta delle migliori varietà di ciliegio, come metterle correttamente a dimora e come impostare una ideale forma di allevamento, vediamo ora quali cure di coltivazione bisogna riservare a questa specie.

LA GESTIONE DEL TERRENO: PACCIAMATURA, LAVORAZIONE O INERBIMENTO

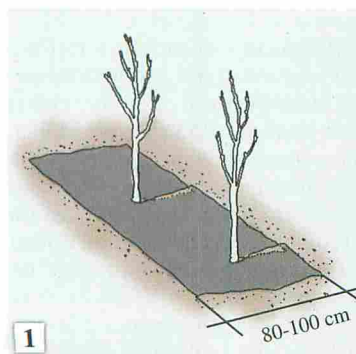
Si deve porre la massima attenzione affinché le erbe infestanti non tolgano acqua e nutrimento alle poche radici della giovane pianta. A questo scopo, **nei primi tre-quattro anni il terreno intorno alla base della pianta**, per un raggio di 40-50 cm dal fusto, **deve essere mantenuto libero dalle erbacce**. La soluzione migliore è rappresentata dall'applicazione della **pacciamatura** costituita da un telo di polietilene nero (si evitano così le zappature periodiche che, fra l'altro, possono provocare ferite alla base del fusto).

In seguito **il terreno dell'interfilare può essere lavorato periodicamente**, utilizzando un aratro leggero o un estirpatore, ad una profondità non superiore ai 12-15 cm, ogni volta che occorra eliminare le erbe infestanti, oppure può essere lasciato **inerbito** fin dall'inizio, rispettando una striscia di terreno a cavallo del filare per una larghezza di almeno un metro. Questa striscia conviene che venga sempre mantenuta diserbata, per esempio mediante un erbicida a base di glifosate (Roundup, Solado Duo, ecc., seguendo scrupolosamente le indicazioni fornite in etichetta), perché la presenza dell'erba intorno al piede degli alberi può nascondere eventuali attacchi di *rodilegno,* assai pericolosi; può inoltre favorire ristagno di umidità intorno alla base della pianta creando così condizioni favorevoli ad attacchi di *marciume da fitoftora* (di queste avversità parleremo nella prossima puntata).

Da metà giugno si raccolgono le ciliegie. Tenendo conto che è un periodo in cui fa molto caldo, la via migliore da seguire, per evitare che le ciliegie si riscaldino rimanendo in massa, è quella di porle in recipienti piccoli e, finché sono nel ciliegeto, tenerle all'ombra e coperte con una tela grossolana bagnata

L'inerbimento il più delle volte viene attuato lasciando crescere le erbe tipiche di ogni ambiente. Può anche essere preparato seminando essenze di piccola taglia, come poa e loietto, anche se accade facilmente che dopo qualche anno le erbe locali prendano il sopravvento; perciò tanto vale lasciarle crescere fin dall'inizio. **L'importante è che sia comunque un inerbimento controllato, cioè le erbe devono essere periodicamente falciate con un trinciaerba lasciando il macinato sul posto** [1]; questo lavoro deve essere effettuato tutte le volte che le erbe raggiungono l'altezza media di 25 cm, anche dopo la raccolta delle ciliegie. Diversamente, se crescono di più, le erbe esercitano una pericolosa concorrenza per la nutrizione e l'approvvigionamento di acqua, specialmente se manca l'irrigazione.

L'IRRIGAZIONE È NECESSARIA PER OTTENERE UNA PRODUZIONE OTTIMALE

Le colture tradizionali di ciliegio – per le quali il portinnesto era rappresentato dal franco o dal ciliegio di Santa Lucia, ambedue provvisti di un apparato radicale esteso – erano per la quasi totalità prive di irrigazione, a meno che non si trovassero su terreni particolarmente magri e di poco spessore, come per esempio quelli dell'alta pianura veneta. Più tardi fu introdotto il Colt. Per le piante innestate su questo por-

1-*Pacciamatura larga 80-100 cm a cavallo del filare; si evitano così le zappature periodiche che possono provocare ferite alla base del fusto.* **2-***Ciliegeto con il terreno dell'interfilare inerbito; è mantenuta diserbata una striscia di terreno a cavallo del filare per una larghezza di almeno un metro.* **3-***Inerbimento controllato: le erbe devono essere periodicamente falciate come spiegato nel testo*

tinnesto l'irrigazione, in un terreno che non sia fresco per natura, è molto utile a partire dalla fase dell'invaiatura (quando il colore della buccia passa gradualmente dal verde al rosso) per evitare che le ciliegie restino di piccole dimensioni.

In ogni caso l'irrigazione, almeno di soccorso, è sempre molto utile per le piante in allevamento al fine di accelerarne la crescita. Oggi, con la preferenza che si dà all'impiego di portinnesti nanizzanti o seminanizzanti (si veda il n. 5/2009 a pag. 40), che possiedono un apparato radicale poco esteso, l'irrigazione sistematica è indispensabile tanto per le piante giovani quanto per le adulte.

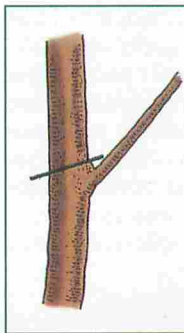
Il modo migliore per distribuire l'acqua è rappresentato dalla cosiddetta **irrigazione localizzata realizzata con spruzzatori**. Questi permettono di bagnare un cerchio di terreno di circa 2 metri di raggio e possono anche consentire di effettuare, in un ciliegeto specializzato, la fertirrigazione [2].

LE CONCIMAZIONI VANNO ESEGUITE VALUTANDO DIVERSI ASPETTI

Alle piante innestate su portinnesti più o meno vigorosi (tipo franco, F 12/1, Colt, CAB, Maxma), **nel primo anno di impianto non vanno dati concimi**, in modo che siano stimolate a espandere le radici in cerca di nutrimento; se possibile, vanno aiutate con qualche irrigazione in maggio-giugno. Invece non bisogna mai far mancare acqua **alle piante innestate su un portinnesto debole** (tipo Gisela, Weiroot); a queste, inoltre, **possono giovare un paio di distribuzioni di nitrato di calcio-26** in maggio, in dose di 50 grammi per pianta e per volta, facendo seguire una leggera irrigazione.

Dal **secondo anno di impianto**, particolare attenzione deve essere dedicata alla concimazione (soprattutto azotata) e, come detto, all'irrigazione dei ciliegi innestati su portinnesti deboli, che devono essere sostenuti affinché la precoce e abbondante produttività non limiti lo sviluppo della pianta e, di conseguenza, la quantità e la qualità della produzione futura.

Irrigazione localizzata con spruzzatori (nel particolare) in un giovane ciliegeto

Così deve essere potata la branca principale (**A**) *per evitare che cresca troppo in altezza; nel cerchio è evidenziato anche un errore rappresentato dai troppi rami lasciati nella parte terminale della branca*

Per taglio di ritorno si intende il taglio di una ramificazione robusta al di sopra di una più giovane di buon vigore; deve essere sempre eseguito poco prima della ripresa vegetativa

Meno esigenti sono i ciliegi innestati su franco o su Santa Lucia, i cui apparati radicali abbastanza estesi esplorano un ampio volume di terra.

Certamente le indicazioni più sicure per una concimazione appropriata possono essere date, come spesso si ripete, da un'analisi del terreno (fatta presso laboratori di analisi chimiche), che ne metta in evidenza la fertilità. In mancanza di un'analisi specifica, forniamo qui le indicazioni orientative che riportiamo nel supplemento de «i Lavori», rubrica Frutteto. In quella sede distinguiamo di solito le concimazioni azotate, da distribuire durante o subito dopo la fioritura, da quelle organiche e fosfo-potassiche, da somministrare in autunno, soprattutto se il terreno è inerbito.

Chi, però, trovasse difficoltà a eseguire due concimazioni separate, può ricorrere all'utilizzo di un concime composto, come indicato qui di seguito.

Concimazione delle piante giovani (da 2 a 5 anni). In un terreno di fertilità media, alle piante su portinnesti di buon vigore (franco, F 12/1, Colt, CAB, Maxma) si può distribuire un concime composto del tipo 12-12-12 (in dosaggi progressivamente maggiori: circa 300 grammi a una pianta di due anni, 350 grammi a una pianta di tre anni, 400 grammi a una pianta di quattro anni, 500 grammi a una pianta di cinque anni).

Per i ciliegi su portinnesti deboli (Gisela, Weiroot), dei quali conviene stimolare lo sviluppo vegetativo per evitare che una precoce entrata in produzione fiacchi la pianta limitandone crescita e produttività futura, si utilizza lo stesso concime composto aumentando le quantità di circa un terzo: circa 400 grammi per una pianta di due anni, 500 grammi per una pianta di tre anni, 600 grammi per una pianta di quattro anni, 700 grammi per una pianta di cinque anni.

Concimazione dei ciliegi in produzione (da 6 anni in avanti). Anche per i ciliegi in produzione si deve considerare il portinnesto. Con un portinnesto di buon vigore (franco, F 12/1, Colt, CAB, Maxma), un ciliegio in un frutteto familiare può dare buone e costanti produzioni anche senza concimazioni, a meno che il terreno non sia di fertilità proprio scarsa. Diversa considerazione deve essere fatta per i ciliegi innestati su portinnesti deboli (Gisela, Weiroot), che presentano un apparato radicale poco esteso; con questi portinnesti è conveniente impiegare un concime composto del tipo 24-8-16 in quantità di 600-700 grammi per pianta.

Ricordiamo che i concimi vanno distribuiti uniformemente su una superficie corrispondente almeno alla proiezione della chioma sul terreno.

Ciclo di coltivazione del ciliegio

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Messa a dimora	—	—									—	—
Concimazione			—	—							—	—
Potatura	secca	—	—	— (verde)	— verde		—	—	verde			
Raccolta					—	—	—	—				

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

*Sui ciliegi innestati su portinnesti deboli (Gisela, Weiroot) può essere conveniente, oltre che accorciare le branchette fruttifere, eliminare anche una parte dei dardi fioriferi (*vedi frecce*). Nella foto un ramo prima* (**1**) *e dopo* (**2**) *l'eliminazione dei dardi fioriferi*

LA **POTATURA** INFLUISCE SU QUANTITÀ E QUALITÀ DEI FRUTTI

Il ciliegio adulto, come qualunque altra pianta, ha bisogno di una corretta potatura per:
- mantenere in equilibrio le varie parti della chioma;
- favorire la perfetta illuminazione delle parti basse della chioma e impedire un eccessivo sviluppo dei rami verso l'alto;
- proporzionare la produzione alle capacità vegetative dell'albero.

In pratica si tratta di diradare i rami che si affastellano, eliminare quelli troppo deboli e, soprattutto, diradare quelli presenti nelle parti alte della chioma. Nella foto di pag. 32 al centro si può vedere, in particolare, come deve essere potata la branca principale per evitare che cresca troppo in altezza. Così facendo si creano anche le condizioni per poter prima o poi effettuare un taglio di ritorno se, nonostante gli interventi precedenti, la branca si allungasse troppo.

In genere, sui **ciliegi innestati su portinnesti vigorosi** (franco, F 12/1, Colt, CAB, Maxma), la potatura si effettua in estate, subito dopo la raccolta, e riguarda i rami di uno o due anni; in questo caso si compie una vera e propria *potatura verde* che tende a limitare la forza dell'albero. Se però si devono tagliare o eliminare branche di età superiore (per esempio effettuando tagli di ritorno), occorre operare a fine inverno, quando le gemme sono ben gonfie e stanno per aprirsi.

Sui **ciliegi innestati su portinnesti deboli** (Gisela, Weiroot), invece, anche la potatura deve essere compiuta poco prima della ripresa vegetativa. Su questi può essere a volte conveniente, oltre che accorciare le branchette fruttifere, eliminare anche una parte dei dardi fioriferi (rami molto corti provvisti di una gemma terminale a legno), o addirittura dei frutticini appena allegati, per evitare una eccessiva carica di ciliegie che potrebbe indebolire l'albero e portare alla produzione di frutti di scarse dimensioni.

Con la potatura di produzione si deve evitare che prendano il sopravvento le ramificazioni in alto. Nelle foto **A** *e* **B** *è visibile come deve essere potato un ciliegio allevato a fusetto: la pianta prima* (**A**) *e dopo* (**B**) *la potatura. Quando si devono eliminare rami di un anno, conviene tagliarli a sperone* (**C**) *per sfruttare le gemme a fiore che si trovano alla base dei rami stessi (come evidenziato nel particolare* **D**)

LA **RACCOLTA** VA EFFETTUATA QUANDO LE CILIEGIE SONO PERFETTAMENTE MATURE

La raccolta deve essere effettuata quando le ciliegie sono perfettamente mature, cioè quando hanno raggiunto il massimo volume accompagnato dalla migliore sapidità. In ogni ambiente, perciò, e con ogni varietà, bisogna farsi un'esperienza precisa. Questo vale, in particolare, per chi vuole portare sul mercato la propria produzione; vi sono infatti mercati che privilegiano le ciliegie di colore rosso brillante (come per esempio il mercato veronese) e altri che invece preferiscono ciliegie di colore rosso scuro, quasi nero (per esempio il mercato di Vignola).

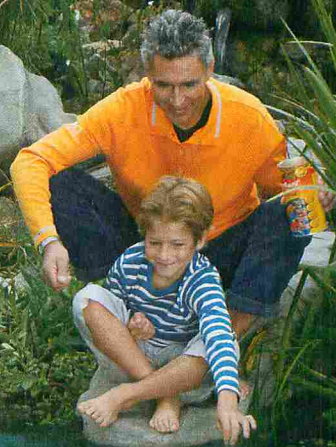
⚠ La raccolta deve essere effettuata in condizioni di massima sicurezza; perciò si devono usare scale a tre piedi.

Tenendo conto che la raccolta avviene in un periodo in cui fa di solito molto caldo, se si vuole che le ciliegie si conservino per tempi lunghi occorre fare perdere ad esse al più presto il «calore di campo». La via migliore da seguire, per evitare anche che si riscaldino rimanendo in massa, è quella di metterle subito in recipienti piccoli e, finché sono nel ciliegeto, tenerle all'ombra e coperte con una tela grossolana bagnata: l'evaporazione dell'acqua infatti toglie calore alle ciliegie.

Giorgio Bargioni

[1] Lasciando sul posto l'erba macinata si determina a poco a poco un arricchimento del terreno in sostanza organica.

[2] Per fertirrigazione si intende la tecnica di distribuzione dei concimi con l'acqua; si tratta di un metodo che permette di valorizzare al massimo la concimazione.

Puntate pubblicate.
• Il ciliegio, albero tipico della collina coltivabile in tutta Italia (n. 3/2009).
• Ciliegio: le varietà adatte per un piccolo ciliegeto familiare (n. 4/2009).
• Ciliegio: dalla piantagione dell'astone alla forma di allevamento. (n. 5/2009).
• Ciliegio: tutte le cure di coltivazione e la raccolta dei frutti (n. 6/2009).
Prossimamente.
• Avversità.

Tetra
Scopri tutto il piacere
del laghetto da giardino!
Tetra Pond
Colour Sticks
Tetra Pond
Flakes
Tetra Pond
Sticks
Da oltre 50 anni, Tetra è il punto di riferimento più autorevole e qualificato non solo per i possessori di acquari, ma anche per chi coltiva la passione per i laghetti da giardino. Tetra ha sempre il prodotto giusto grazie all'infinita scelta della sua linea specifica TetraPond: mangimi indicati per tutti i tipi di pesci ornamentali da laghetto, prodotti necessari alla tutela della loro salute e al mantenimento del loro habitat, filtri e pompe ad alta tecnologia che assicurano acque limpide e pure. E presso i "Punti TetraPond" troverai anche tutta l'assistenza e la consulenza che cerchi per realizzare il tuo laghetto da sogno. TetraPond: solo il meglio, solo nei negozi specializzati www.tetraitalia.it
www.tetraitalia.it

Cerca il "Punto TetraPond" in questi Centri Specializzati:

troverai prodotti, guide e consigli per il tuo laghetto.

PIEMONTE

Centro	Indirizzo
Acquarissima 2000	**TORINO** Via De Sanctis 94/B - Tel. e Fax 011 721668 www.acquarissima2000.it
ANIMAL HOUSE	**CHIVASSO (TO)** Via Caduti per la Libertà, 7/B - Tel. e Fax 011 910986
FISHES AND SPORTS	**ALESSANDRIA** Via Marengo, 75/B - Tel. e Fax 0131 231634 www.fishesandsport.it
Fasoli Piante	**NOVARA** SS per Vercelli, 202 - Tel 0321 468866 www.fasolipiante.com - info@fasolipiante.com
Gardenville	**BIELLA** Corso Europa, 27/A SS Trossi - Tel. 015 2543148
	SPINETTA MARENGO (AL) Via Genova snc - www.gardenville.it
VIRIDEA	**COLLEGNO (TO)** Via Spagna s/n Tel. 011-4536401 - Fax 011-45364510 www.viridea.it
	SETTIMO TORINESE (TO) Via S. Mauro, 100 - Tel. 011 8211488 - Fax 011 8982642 www.viridea.it
ZOO MARKET	**CASTELLETTO TICINO (NO)** S.S. Sempione, 159 - Tel. 0331 920884 - Fax 0331 921829
PROVINI MAURIZIO	**NIZZA (AT)** Via M. Tacca, 65 - Tel. 0141.721856 - maurizio@vivaiprovini.it
ZooMegastore	**CASTELLETTO SOPRA TICINO (NO)** Via Sempione, 163 - Tel. 0331.076425 www.zoomegastore.com

LOMBARDIA - VENETO

Centro	Indirizzo
L'Area di Noè	**VARESE** Via Giordani, 43/A - Tel. 0332 212646
ARCAPLANET I supermercati per animali	**BUSTO ARSIZIO (VA)** Via Torino, 46 - Tel. 0331 636775 - www.bulldogweb.it
	GALLARATE (VA) Viale Milano, 62 - Tel. 0331 794691 - www.bulldogweb.it
	GERENZANO (VA) Via Risorgimento, 4 - Tel. 02 9689876 www.bulldogweb.it
	S. VITTORE OLONA (MI) Corso Sempione, 36 - Tel. 0331 422930 www.bulldogweb.it
	VERGIATE (VA) S.S Sempione, 107 - Tel. 0331 964038 www.bulldogweb.it
CentroVerde Caravaggio	**CARAVAGGIO (BG)** SS 11 - Treviglio-Caravaggio - Tel. 0363 53134 www.centroverde.com
Nuovo Centro Giardinaggio Desio	**DESIO (MI)** Via per Binzago, 50 - Tel. 0362 621359 - Fax 0362 637303
Acquariologia Sementi Bassi	**BAGNOLO MELLA (BS)** Via Fasoli, 13- Tel. e Fax 030 6821194
STEFLOR	**PADERNO DUGNANO (MI)** Via Erba, 2 - Tel. 02 9187505 - Fax 02 99042805 www.gardenteam.it
VIRIDEA	**CUSAGO (MI)** Viale Europa , 11- Tel. 02 90390787 - Fax 02 90390107 www.viridea.it
	RHO (MI) Corso Europa, 325 - Tel. 02 93208201 - Fax 02 93182408 www.viridea.it
	RODANO (MI) Strada Provinciale SP14 Rivoltana - Tel 02 95957301 www.viridea.it
	S. MARTINO SICCOMARIO (PV) Via Turati, 50 (SP n°35 'dei Giovi') Tel. 0382 496701 - Fax 0382 556221 - www.viridea.it
	TORRI DI QUARTESOLO (VI) Via Paolo Borsellino, S/n - Tel. 0444.261301 – Fax 0444.2613510 www.viridea.it
ZooMegastore	**BUSNAGO (MI)** Via Italia, 197- Tel. 039 6095399 - www.zoomegastore.com
	BREMBATE (BG) Via Vittorio Veneto, 31 - Tel. 035 4826587 www.zoomegastore.com
	CREMONA - Fronte Ipercoop Cremona Po Via Castelleone 108 - Tel 0372 801668 www.zoomegastore.com
	LODI Presso Centro Commerciale Pieve Fissiraga Tel. 0371 238856 - www.zoomegastore.com
	MILANO Presso Centro Commerciale Bonola, Via Quarenghi, 23 Tel. 02 33407026 - www.zoomegastore.com
	LISSONE (MI) Via Guareschi, 16 - Tel 039.5963836 www.zoomegastore.com
SHOP GARDEN PASINI SRL	**ZANICA (BG)** Via Crema 23/A - Tel 035.670204
GIARDINI D'ACQUA	**SAN PIETRO IN GÙ (PD)** Via Marconi, 31 - Tel. 049 5991222 - Fax 049 9459343
GIARDINERIA	**MAGENTA (MI)** Corso Europa, Km 116,8 - Tel. 02 9721961 www.giardineria.com
	TRAVAGLIATO (BS) S.Statale 235, Km 91 - Tel. 030 2159611 www.giardineria.com
	OLGIATE OLONA (VA) Via per Fagnano, 52 - Tel. 0331 652811 www.giardineria.com
AGRICOLA del LAGO	**VARESE** Via Pisna, 1 - Tel. 0332.320788 – Fax 0332.325399 e-mail: petfood@agricoladellago.com
GARDEN AI TIGLI	**PAVIA** Via Vigentina, 107 - Tel. 0382.576980 – Fax 0382.576982 gardenaitigli@virgilio.it
Vivai Zazzera	**INVERUNO (MI)** Corso Europa, 1 - Tel. 02.9787323 – Fax 02.97289735 www.vivaizazzera.com – vivaza@tin.it

LIGURIA

Centro	Indirizzo
centro verde srl	**S. STEFANO DI MAGRA (SP)** Via Volta, 1- Tel. 0187 633262

EMILIA ROMAGNA

Centro	Indirizzo
ZooGiardineria	**CASALECCHIO DI RENO (BO)** Via Brigata Bolero, 1 – Tel. 051 61117 Fax 051 6111730
Tutto-Zoo Magazin	**SANTARCANGELO (RN)** Via Cà Fabbri, 25 - Tel. 0541 621440 - Fax 0541 621530
	SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC) Via Oslo, 11 - Tel. 0541 938276 - Fax 0541 938278
ARGO	**LEGNAGO (VR)** Via Marchesi 6 - Tel 0442 629397
ZOOMAX	**BASTIGLIA (MO)** Via Canaletto, 22 - Tel. 059 815338

TOSCANA

Centro	Indirizzo
centro verde GIOVANNELLI	**MASSA** Via Massa Avenza, 55 - Tel. 0585 250318

UMBRIA

Centro	Indirizzo
L'ACQUARIO	**CITTÀ DI CASTELLO (PG)** Via Piero della Francesca, 9 - Tel. 075 8553497 www.lacquario.com

LAZIO

Centro	Indirizzo
AQUARIOMANIA	**FROSINONE** Via Casilina Nord, 407 - Tel. e Fax 0775 270737
AQUAZOO	**ARICCIA (ROMA)** Via Nettunense km. 6,5 - Tel. 06 9341391 - aquazo@libero.it
	GENZANO (ROMA) Via Colabona, 54 - Tel. 06 9362705
IDEACQUARIO	**ANGUILLARA SABAZIA (ROMA)** Via Anguillarese, 66 - Tel. e Fax 06 99901207
IL RE DELLO ZOO	**POMEZIA (ROMA)** Via dei Castelli Romani - Tel. 06 91624040
MOBY DICK acquari	**POMEZIA (ROMA)** Via dei Castelli Romani, 55 - Tel. 06 9100455
	ROMA Via Torre di Mezzavia (c/o C.C. Anagnina) Tel. e Fax 06. 9100455 www.moby-dick.it - moby_dick_rm@hotmail.it
Mondo Alato & Sommerso	**APRILIA (LT)** Via A. De Gasperi, 27- Tel. 06 922416 web.tiscali.it/mondoalato - mondoalato@tiscali.it
TROPICAL ZOO	**CIAMPINO (ROMA)** Via IV Novembre, 13 A/D - Tel. 06 7914106 www.tropicalzoo.it - mail@tropicalzoo.it
Planet Pet	**ROMA** Via Boccea 472 - Tel 06 61662504 www.planetpet.it
	VITERBO Via Armando Diaz 36 - Tel 0761 321790 www.planetpet.it
IL TUCANO	**POMEZIA (RM)** Via dei Castelli Romani, 55 - Tel. e Fax 06. 9106383 www.iltucanoshop.com info@iltucanopet.com

CAMPANIA

Centro	Indirizzo
Al Piccolo Zoo	**ARIANO IRPINO (AV)** Via Torana, 123-125 - Tel e fax 0825.892081
Agrizoo	**S.MARIA DI CASTELLABATE (SA)** Via S. Rosa, Fraz. Alano snc - Tel. e Fax 0974.960187 www.agrizoo-cilento.it – agrizoo@gmail.com
BRICO Verde	**CAPODRISE (CE)** Via Retella - Tel. 0823.820255 – Fax. 0823.820833 www.bricoverde.it – info@bricoverde.it

PUGLIA

Centro	Indirizzo
ANIMALS SHOP	**ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)** Via Maselli Campagna, 25 - Tel. 080 758787

SICILIA

Centro	Indirizzo
Zoo Center	**MESSINA** Viale San Martino, 295/297 - Tel. e Fax 090 2931667

GUIDA COMPLETA LAGHETTO

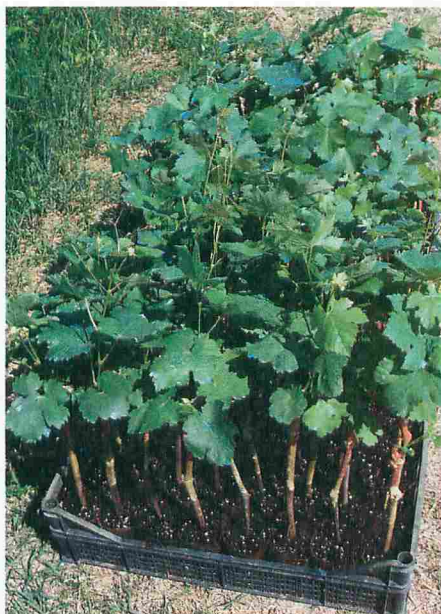
L'assistenza Tetra è attiva nei giorni feriali dalle 10.00 alle13.00 e dalle 15.00 alle 18.30.
Tetra Italia S.r.l. - Via L. il Moro, 6 - 20080 Basiglio Milano 3 (MI) - italia@tetra.net

Usate barbatelle di vite in vasetti degradabili per impianti tardivi e per sostituire piante

Le barbatelle in vasetti degradabili (che si decompongono nel terreno) di cartone o torba pressata di solito vengono messe a dimora per rimpiazzare le giovani viti che non hanno germogliato o per rimpiazzare le piante che si seccano nei vigneti adulti. Vengono inoltre utilizzate anche qualora sia stata decisa tardivamente la messa a dimora del vigneto. L'impianto avviene in ogni caso da metà maggio a metà giugno

Per **rimpiazzare le giovani viti, messe a dimora durante l'inverno, che non hanno germogliato o che si sono seccate dopo l'emissione del germoglio** si possono utilizzare le barbatelle di vite in vasetto di cartone o torba pressata che sono dei materiali degradabili (cioè che si decompongono nel terreno). Così facendo si evita di perdere un anno di vegetazione e si ha la possibilità di avere a fine stagione un vigneto completo e con piante di sviluppo similare.

In taluni casi le barbatelle in vasetto degradabile sono utilizzate per **rimpiazzare le piante che si seccano nei vigneti adulti**, perché permettono di anticipare la messa a dimora di circa sei mesi rispetto alle normali barbatelle.

La possibilità di ricorrere alle barbatelle in vasetto degradabile viene sfruttata anche **nel caso sia stata decisa tardivamente la messa a dimora del vigneto**, ovvero dopo l'inverno, oppure quando le condizioni climatiche non abbiano consentito l'impianto del vigneto in inverno.

Barbatelle di vite in vasetto degradabile prodotte presso un vivaio specializzato

L'utilizzo di questo tipo di piante, infine, viene proposto anche **nel caso in cui in novembre non siano disponibili le tradizionali barbatelle** e si voglia comunque evitare di perdere un anno di vegetazione.

LA MESSA A DIMORA DELLE BARBATELLE IN VASETTO

La messa a dimora delle barbatelle in vasetto avviene da metà maggio a metà giugno. Quanto più si posticipa la messa a dimora, soprattutto nelle stagioni particolarmente calde, tanto maggiori sono i rischi di sottoporre la pianta a stress dovuti a elevate temperature con conseguenti forti perdite di acqua per traspirazione. Per prima cosa occorre vangare il terreno e affinarlo adeguatamente, raggiungendo una profondità di lavorazione almeno 25-30 cm maggiore di quella a cui sarà posto il vasetto stesso, in modo da consentire un'agevole espansione e approfondimento dell'apparato radicale.

Dopo aver lavorato il terreno, si scava una piccola buca nella quale si posiziona il vasetto. Si ricopre poi con uno strato di terra, che è bene evitare di comprimere per non schiacciare le radici. La profondità di impianto varia in base all'altezza fuori terra delle barbatelle. Per esempio, nel caso di barbatelle di 30 cm, la buca avrà una profondità indicativa di 15 cm e il vasetto (alto circa 10 cm) verrà ricoperto con uno strato di 5-6 cm di terra, mentre nel caso di barbatelle di 40 cm, la buca avrà una profondità di circa 25 cm e il vasetto verrà ricoperto da uno strato di 10-12 cm di terra. Al fine di convogliare l'acqua piovana o di irrigazione verso le radici della pianta è bene, infine, creare nel terreno una leggera conca alla base della pianta stessa.

Nella buca è bene non immettere fertilizzanti chimici, dato che potrebbero avere un'azione caustica nei confronti delle giovani radici. Eventuali apporti di concimi azotati possono essere effettuati ad attecchimento avvenuto, al fine di stimolare lo sviluppo vegetativo delle piantine; a seconda delle necessità, possono essere in questo caso ap-

Come si preparano le barbatelle in vasetto degradabile

Le barbatelle in vasetto *sono piantine di vite, innestate e dotate di foglie,* ***che i vivaisti mettono a diposizione dei viticoltori a partire dal mese di maggio****. Per ottenerle, analogamente a quello che avviene per le normali barbatelle fornite a novembre, viene eseguito nella prima parte dell'inverno l'innesto a doppio spacco inglese, a incastro o a omega. Gli innesti-talea così ottenuti sono poi riposti, in casse, in ambienti con una temperatura compresa tra 25 e 30 °C e un'umidità relativa superiore all'80% al fine di favorire la formazione degli abbozzi radicali e del germoglio.* ***Successivamente sono messi in appositi vasetti (di materiale degradabile, che si decompongono nel terreno, quale cartone o torba pressata)****, con un miscuglio di terra ricca di sabbia, torba e letame e ulteriormente forzati in serra a una temperatura di 22-24 °C e un'umidità relativa superiore all'80%.*

Dopo circa un mese in queste condizioni le barbatelle in vasetto vengono acclimatate, ovvero portate gradualmente alle condizioni climatiche ambientali, prima di essere messe a dimora.

La messa a dimora delle barbatelle in vasetto

Il periodo ideale per l'impianto è tra la metà di maggio e la metà di giugno: **1**-*La barbatella (in questo caso in un vasetto di cartone) posta sul terreno preventivamente lavorato.* **2**-*La piccola buca di impianto ha una profondità proporzionata all'altezza della barbatella (si veda quanto precisato nel testo).* **3**-*La barbatella in vasetto viene appoggiata sul fondo della buca in vicinanza del palo tutore.* **4**-*Primo piano sulla barbatella nel suo vasetto di cartone collocata sul fondo della buca.* **5**-*Il momento della chiusura della buca.* **6**-*Per convogliare l'acqua piovana o di irrigazione verso le radici della pianta è bene lasciare creare nel terreno una leggera conca alla base della barbatella. Ricordiamo che nella buca non vanno immessi fertilizzanti chimici, dato che potrebbero avere un'azione caustica nei confronti delle giovani radici*

portati 15-20 grammi di nitrato ammonico-26 per ciascuna piantina, localizzati in un raggio di 20 cm attorno al fusto.

LE CURE SUCCESSIVE ALL'IMPIANTO

Affinché le barbatelle in vasetto messe a dimora attecchiscano, è necessario garantire una buona disponibilità di acqua intervenendo con l'irrigazione. Si deve considerare, infatti, che al momento del trapianto l'apparato radicale, confinato nel volume di torba, se non viene adeguatamente aiutato non è in grado di far fronte alla perdita di acqua per traspirazione da parte delle foglie, soprattutto nel caso di annate particolarmente calde.

Nel corso del primo mese dopo l'impianto, fino all'avvenuto attecchimento delle barbatelle, si consiglia di apportare dai 2 ai 4 litri di acqua per pianta, una o due volte alla settimana, in funzione della natura del terreno e dell'andamento climatico, ovvero in funzione di temperature, piovosità e ventosità. Nel secondo mese di impianto gli apporti di acqua possono essere effettuati ogni 7-10 giorni, a seconda della necessità. È bene, inoltre, togliere le erbe spontanee al fine di ridurre la competizione sia per l'acqua che per gli elementi minerali nei confronti delle giovani piantine di vite.

Riccardo Castaldi

Risposte ai lettori

MELOGRANO CHE NON PRODUCE: VA ALLEVATO A VASO E DEVONO ESSERE EVITATI GLI ATTACCHI DI AFIDI

Ho una pianta di melograno che finora non ha mai fruttificato. Lo scorso anno ho tentato una potatura (nella foto si vede la pianta dopo il mio intervento) e vorrei da voi qualche consiglio a questo proposito.

Pietro Beata
Loranzè (Torino)

Il melograno è una specie autofertile che non necessita di impollinazione incrociata; anche una pianta isolata, quindi, fruttifica regolarmente, a meno che non si tratti di una varietà ornamentale che produce bellissimi fiori ma non fruttifica (a questo riguardo il lettore dovrebbe assumere informazioni presso il vivaista che gli ha ceduto la pianta).

Fatta questa doverosa premessa, ricordiamo che **la specie va allevata a vaso** con tre o quattro branche, forma di allevamento *che favorisce la penetrazione della luce all'interno della chioma*, presupposto indispensabile per ottenere produzioni abbondanti. Durante il periodo estivo si devono poi effettuare limitate «potature verdi» eliminando buona parte dei germogli che crescono in verticale. La «potatura secca», invece, va fatta in inverno e consiste semplicemente nel mantenere le 3-4 branche scelte ben rivestite alla base e leggere in punta.

Per quanto concerne la pianta del lettore – che ci chiede lumi sulla potatura da lui effettuata – dalle foto che ci ha inviato si può notare che è necessario **divaricare le branche** rispetto all'asse verticale (ideale sarebbe ottenere un'apertura di circa 35-40° rispetto alla verticale). Ricordiamo che questa operazione va eseguita con cautela poiché il melograno ha un legno poco elastico (si possono ammorbidire dapprima le branche con delle leggere piegature, effettuando l'operazione al risveglio vegetativo). Ogni branca deve risultare con un unico prolungamento (si devono ridurre o eliminare, nell'arco di alcuni anni, eventuali biforcazioni partendo dall'estremità delle branche).

La pianta di melograno del lettore richiede un intervento di divaricazione delle branche rispetto all'asse centrale

Riguardo alla mancata produzione, ricordiamo anche che spesso il melograno fornisce abbondanti fioriture soggette poi a forte cascola (i fiori cadono) quasi sempre dovuta ad attacchi di afidi. Alla comparsa dei bottoni fiorali (che nel melograno si verifica ai primi di maggio) consigliamo perciò di effettuare un **trattamento aficida** con piretro-4 (per esempio Asset - Serbios, irritante), alla dose di 7-10 ml per 10 litri d'acqua. *(Giovanni Rigo)*

ALBERI DA FRUTTO IN VASO: NON SI HANNO DATI CERTI SU DURATA DELLA VITA E POSSIBILI PRODUZIONI

Quanto può vivere e produrre un albero da frutto allevato in vaso?

Stefano Foroni
Cerro al Lambro (Milano)

Non è possibile dire **quanto può vivere un albero da frutto in vaso** e, meno che mai, quanto potrebbe produrre, sia pure indicativamente. Manca infatti un'esperienza sufficiente per fornire indicazioni abbastanza corrette. Si possono tuttavia portare all'attenzione del lettore alcune considerazioni di principio prendendo a riferimento il limone, che certamente è la specie che da più tempo viene coltivata in vaso con successo.

Le dimensioni che un limone può assumere, e di conseguenza **la quantità di frutti che la pianta può produrre**, sono le più varie e dipendono prima di tutto dalle dimensioni del vaso, ovvero dal volume di terra che l'apparato radicale ha a disposizione; questo aspetto vale, ovviamente, anche per tutte le altre specie da frutto.

Un'altra possibilità di valutazione delle capacità produttive di una specie da frutto in vaso riguarda la **risposta dell'albero alle potature**, che in una pianta in vaso possono essere necessarie per contenere la chioma e consentire la vita dell'albero in uno spazio limitato. Sempre riferendoci al limone, si sa che questa specie può sopportare potature anche energiche senza che per questo si pregiudichi la sua possibilità di fruttificare (si avranno in ogni caso frutti in quantità proporzionata ai rami presenti), mentre nelle altre specie da frutto, con rare eccezioni (come il pero innestato su cotogno che ha più o meno lo stesso comportamento del limone), le potature energiche fanno diminuire in molti casi la produttività o quasi la annullano (ne è un esempio tipico l'olivo che, se potato energicamente, dà luogo con facilità a una vegetazione di tipo selvatico con una produzione scarsissima o nulla).

Il limone è uno dei fruttiferi che meglio si prestano alla coltivazione in vaso

In conclusione, considerando che la coltivazione di alberi sul terrazzo si va diffondendo, è probabile che fra non molto si possano fornire indicazioni più sicure sia sulle specie e le relative varietà da preferire, sia sugli accorgimenti da seguire per ottenere risultati soddisfacenti. *(Giorgio Bargioni)*

UN VINO MOLTO COLORATO O LASCIATO TROPPO A MACERARE CHE MACCHIA BOTTIGLIE E BOTTI

Produco vino «Aglianico» che, sia in bottiglia che in botte, si attacca al contenitore macchiandolo di nero. C'è un modo per risolvere questo inconveniente?

Vincenzo De Simone
Mirabella Eclano (Avellino)

Quello lamentato dal lettore è un fenomeno naturale che si verifica nei vini rossi (ma anche nei vini bianchi) macerati (come nel caso dell'Aglianico), per la presenza di sostanze coloranti (tannini) instabili. Durante la macerazione delle uve in fermentazione, infatti, avviene un'estrazione non selettiva delle sostanze coloranti e durante l'affinamento quelle in eccesso precipitano o, come nel caso esposto dal lettore, si depositano sulla superficie della bottiglia o della botte. Il fenomeno si verifica generalmente nei vini molto colorati o lasciati troppo a macerare nel tentativo di estrarre maggior colore. Si precisa comunque che queste sostanze tanniche, chiamate «flobafeni», non sono dannose alla salute.

Per evitare il fenomeno si consiglia al lettore di abbreviare il periodo di macerazione, di separare l'ultima frazione della pressatura e, prima di mettere il vino in bottiglia, di chiarificarlo con gelatina alla dose di 5-20 grammi per ettolitro e 20-40 grammi ettolitro di bentonite. Le operazioni di chiarifica sono state accuratamente descritte e illustrate nella

rubrica Cantina del supplemento «i Lavori» di gennaio-febbraio 2009 a pag. 66-67. *(Giuseppe Carcereri de Prati)*

VITE: LA «POTATURA CORTA» O «LUNGA» DIPENDE DALLA FERTILITÀ ALLA BASE DEI TRALCI

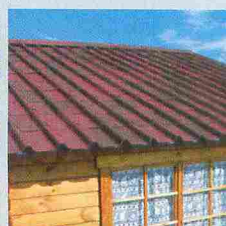
Sul numero di dicembre 2008 (a pag. 26, n.d.r.*) sono stati citati alcuni vitigni in base al loro adattamento o meno alla «potatura corta». A questo riguardo sono interessato a sapere come si comportano i vitigni «Erbaluce» e «Vernaccia». Vorrei chiarimenti anche riguardo al vitigno «Nebbiolo» che appare indicato come adatto sia alla potatura corta che lunga.*

Maria Cappo
Borgofranco d'Ivrea (Torino)

«Erbaluce» è un vitigno caratterizzato da bassa fertilità delle gemme alla base dei tralci e da una vigoria elevata che lo rendono adatto a una potatura lunga (10-12 gemme) e tendenzialmente ricca.

«Vernaccia di Oristano» (bacca bianca) presenta una buona fertilità alla base del tralcio, che la rende idonea a una potatura medio-corta (2-4 gemme), a differenza invece della «Vernaccia di San Gimignano» (bacca bianca) che esige una potatura medio-lunga (4-8 gemme), vista la scarsa fertilità alla base del tralcio. La «Vernaccia nera» (bacca nera) infine presenta una fertilità di base non particolarmente elevata che la rende idonea a una potatura di media lunghezza.

Una vita viene sottoposta a «potatura lunga» (nella foto, allevamento a Guyot) quando manifesta bassa fertilità alla base del tralcio

Per quanto riguarda il «Nebbiolo», considerata la bassa fertilità alla base del tralcio, necessita di potatura lunga, tanto che viene tradizionalmente allevato a Guyot. A questo proposito segnaliamo che nel box a pag. 27 del n. 12/2008 il Nebbiolo compare *erroneamente* sia tra le varietà a buona che a scarsa fertilità basale, mentre è, come detto sopra, a scarsa fertilità basale. Si ricorda comunque, a questo proposito, come in Australia si stiano facendo esperienze (positive dal punto di vista qualitativo) con «Nebbiolo» allevato a cordone speronato, quindi potato corto. *(Riccardo Castaldi)*

Vediamo come recuperare i prati e i pascoli abbandonati di collina e di montagna

Gli ultimi decenni hanno visto una progressiva e diffusa riduzione nell'intera penisola delle attività pastorali in collina e montagna. L'effetto più evidente è l'abbandono di malghe, alpeggi e pascoli. Oggi le azioni e le politiche di tutela del territorio spingono nella direzione del recupero e del successivo mantenimento di aree foraggere. In questi articoli, oltre a descrivere il fenomeno, si analizza una serie di possibili interventi pratici di recupero

Dalle Alpi agli Appennini, in particolare a partire dagli anni '60, il fenomeno dello spopolamento è avvenuto nello stesso modo, con l'esodo e la migrazione di una parte significativa della popolazione dalla montagna e dalle aree rurali verso la pianura ed i centri urbani.

La riduzione della popolazione residente ha portato come conseguenza un cambiamento dell'economia montana, che ha lasciato molto spesso malghe e baite in disuso, terrazzamenti pieni di sterpaglie, campi coperti di erbe infestanti, sentieri e mulattiere in disfacimento.

Lo spopolamento ha interessato parallelamente anche l'allevamento del bestiame bovino, ovino e caprino. I bovini da latte in realtà sono stati concentrati in stalle di pianura o in località favorevoli, e ne è stata lasciata solo una minima parte al pascolo. Gli ovini sono enormemente calati di numero nelle regioni del centro-sud Italia. L'allevamento equino, passata la fase bellica del secolo scorso durante il quale vi era necessità di cavalli da lavoro, muli ed asini da carico, si è orientato verso razze ad attitudine turistico-ricreativa o da competizione sportiva.

L'unico ambito in controtendenza dopo gli anni '70, anche se con fasi altalenanti ed in funzione delle zone geografiche, è stato quello dell'allevamento caprino (che, storicamente, ha sempre rappresentato la parte «povera» della pastorizia). Allevare capre oggi offre infatti l'opportunità di una gestione familiare in ambito agrituristico e di caseificazione.

Lo spopolamento dei territori montani ha modificato radicalmente l'economia di queste aree; la drastica riduzione dell'allevamento bovino, oggi concentrato nei grandi allevamenti di pianura, ha portato all'abbandono di molte malghe e baite e alla mancata manutenzione di campi, terrazzamenti, sentieri e mulattiere

LA DIFFERENZA TRA PRATO, PASCOLO E PRATO-PASCOLO

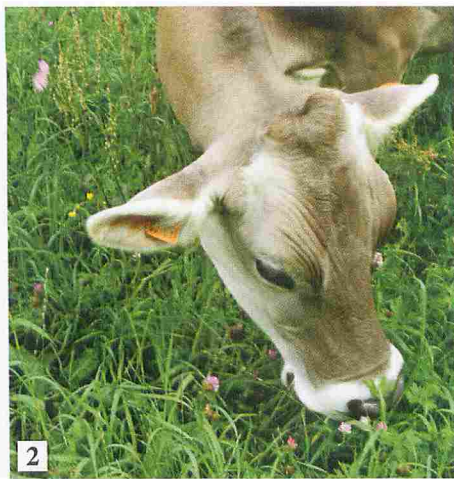
Prima di addentrarci in modo specifico nella descrizione della situazione attuale e quindi nell'esame degli interventi necessari per recuperare aree di notevole importanza per i risvolti naturalistici, faunistici, turistici e paesaggistici, a seconda del contesto o della funzione prevalente ad esse attribuita, è bene precisare la differenza che intercorre, dal punto di vista agronomico, tra prato, pascolo e prato-pascolo.

È frequente utilizzare o sentir parlare di prato o di pascolo come se fossero la stessa cosa, confondendo il significato. In realtà si tratta di due situazioni ben differenti del manto erboso: cambiano l'aspetto, la composizione e la forma di utilizzo.

La prima e principale diversità consiste nel fatto che ***i prati***, al contrario dei pascoli, ***sono gestiti e condotti esclusivamente mediante sfalcio e fienagione.***

Con questo metodo tutta l'erba viene tagliata simultaneamente alla stessa altezza e la ricrescita sarà a vantaggio di quelle essenze che prima di altre riescono a rigenerarsi; se si lascia trascorrere un tempo maggiore tra un taglio e l'altro, saranno molte di più le specie erba-

Nei campi e nei prati abbandonati, la natura fa il suo corso: a poco a poco riprende piede la vegetazione originaria e in pochi anni si riforma il bosco

I prati sono gestiti e condotti esclusivamente mediante sfalcio e fienagione. Al bordo del campo, vicino alle staccionate o alle piante, ancora oggi niente è paragonabile all'uso della tradizionale falce fienaia **(1)**. *Nei pascoli l'erba viene invece consumata direttamente dal bestiame* **(2)**; *nei pascoli migliori l'utilizzo di capi bovini è sicuramente una delle migliori scelte da attuare. Nei prati-pascoli si effettua la fienagione del primo taglio cui segue, nei periodi successivi, il pascolamento degli animali*

cee in grado di ricrescere, e sarà quindi più ricca la composizione.

Viceversa, ***nei pascoli, il manto erboso è consumato e utilizzato direttamente dal bestiame***, per cui la composizione delle erbe che lo caratterizzano è in stretta relazione con la tipologia ed il numero di animali presenti e con altri fattori legati alla zona ed al clima.

Infine, ***il prato-pascolo*** (o «maggengo») ***è una superficie foraggera in cui generalmente l'uomo provvede ad effettuare il primo taglio mediante lo sfalcio e l'asporto del fieno, seguito nei periodi successivi dal pascolamento degli animali***; questo metodo di conduzione presenta un misto dei vantaggi delle due soluzioni precedenti, in quanto vi è una presenza più elevata di essenze nutritive rispetto al solo sfalcio del prato ed un ottimale ricaccio delle erbe in seguito alla brucatura animale.

LE CONSEGUENZE DELL'ABBANDONO

Il mancato sfruttamento dei prati e dei pascoli di montagna ha portato quindi ad un generalizzato e diffuso scadimento della qualità dell'erba delle superfici a pascolo in genere, con effetti evidenti nelle zone di totale abbandono, e con parziale infestazione di erbe spontanee (quali cardi, romici, ortiche) nelle zone in cui vi è stata semplice riduzione del numero di animali per unità di superficie.

Se si sospende la lavorazione dei campi e dei prati, a poco a poco riprende piede la vegetazione originaria e ciò significa che questa tende a riformare il bosco.

I processi naturali di evoluzione da pascolo a bosco richiedono alcuni anni ed in questo lasso di tempo si possono verificare problematiche di dissesto. L'erba non falciata diventa troppo lunga, d'inverno si piega verso il basso e in primavera ritarda la crescita della vegeta-

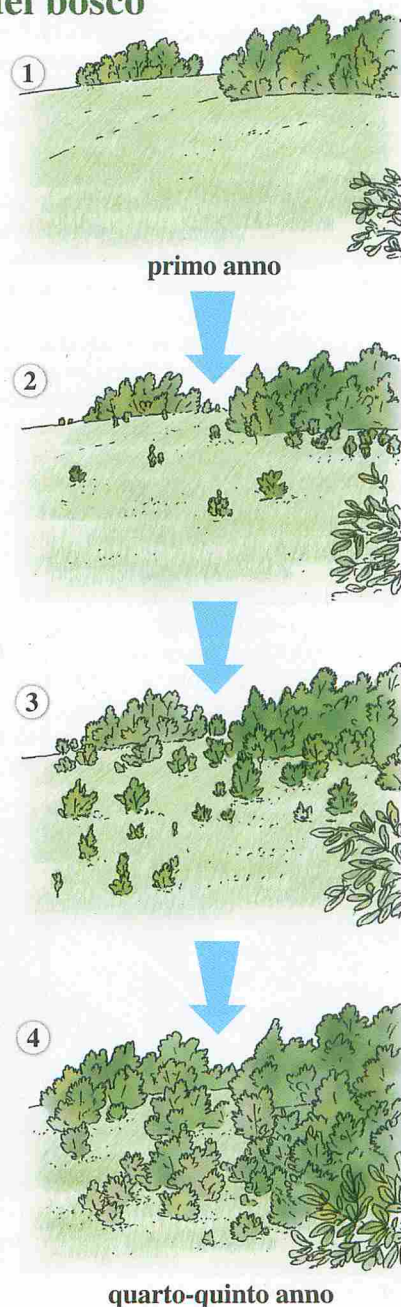
Continua a pag. 43

Il ritorno del bosco

Molto frequente è il caso di terreni che, pur classificati catastalmente come prato **(1)**, *vigneto o seminativo, a causa dell'abbandono della coltivazione, si trasformano in «bosco». È un processo naturale, innescato dalla crescita di erbe selvatiche ed arbusti, quali ad esempio il rovo (vedi a pag. 42), la rosa canina, il maggiociondolo nelle zone alpine e prealpine, o il corbezzolo, l'erica, la frangola nell'areale della macchia mediterranea.*

Dapprima isolati **(2)**, *poi in forma di cespugli* **(3)**, *queste piante dette anche «pioniere», favoriscono il successivo ingresso nel terreno delle piante arboree* **(4)**. *Le specie maggiormente aggressive e rustiche, in grado di adattarsi alle condizioni di abbandono colturale sono, al nord Italia, la robinia e il ciliegio selvatico (in collina), l'acero, il frassino e la betulla (in montagna), mentre nel centro-sud Italia prevalgono il leccio e la roverella.*

Con l'aumento delle piante, dopo alcuni anni senza interventi di contenimento o di ripristino questi ambienti possono ricadere nella definizione di «bosco» stabilita da una legge nazionale (DM 227/2001).

Pertanto, se l'abbandono si protrae da più di cinque anni i problemi aumentano in quanto, ai maggiori oneri per il ripristino della situazione di partenza, si assommano anche quelli di natura amministrativa, poiché la maggior parte delle Regioni italiane applica la norma menzionata e tende a definire «bosco» tutte le superfici agricole invase da vegetazione spontanea. In questi casi, prima di iniziare i lavori, occorre munirsi dei necessari permessi per la «trasformazione d'uso del bosco» (rivolgersi a seconda delle diverse Regioni, alle Province, alle Comunità Montane, ai Parchi od agli Ispettorati forestali locali)

Il rovo è fra i primi ad arrivare: ecco come liberarsene

Il rovo (*Rubus*, varie specie) è un arbusto rigoglioso appartenente alla famiglia delle Rosacee, in grado di insediarsi negli ambienti più vari, dalle pietraie al sottobosco, al pieno campo. È una specie che ama la luce diretta del sole, e pertanto prende il sopravvento soprattutto nei casi in cui il terreno è ben esposto all'insolazione. Molti lettori l'avranno sperimentato di persona ad esempio dopo il taglio di un bosco. La luce, che penetra fino al terreno ricco di humus, foglie e materiale organico in decomposizione, rende il rovo molto vigoroso e rigoglioso, tanto da soffocare la rinnovazione naturale da seme o gli stessi polloni di ricrescita che si originano dalle ceppaie. Un terreno lasciato in abbandono, magari confinante con un bosco, è quindi rapidamente e progressivamente invaso da questo arbusto spinosissimo.

Su piccole superfici e in presenza di getti annuali è possibile estirpare il rovo con la zappa

Il rimedio ed il contrasto sono tanto più efficaci, quanto più rapidamente si interviene.

Diserbo manuale. Nel caso di piccole superfici e in presenza di getti annuali nati da seme l'intervento più appropriato è l'estirpazione con la ***zappatura***. Sui ricacci è più opportuno intervenire con un ***decespugliatore*** dotato di testina con filo in nylon.

Il problema aumenta se l'infestazione risale a diversi anni di incolto, sempre che non si ricada in una situazione di terreno ormai classificabile come «bosco».

Una ripulitura manuale necessita dell'ausilio di ***attrezzature meccaniche specifiche***, ad esempio di un trattore dotato di trincia o braccio decespugliante, ovviamente da usare nelle zone raggiungibili in sicurezza (vedi anche l'articolo pubblicato a pag. 46). L'uso di decespugliatori con lame o catene serve per la rifinitura nelle zone con eccessiva pendenza, sui terrazzamenti, vicino a piante o strutture.

Suggerire l'epoca migliore per l'esecuzione di queste operazioni è difficile, in quanto ogni periodo dell'anno ha pregi e svantaggi. Esaminiamo per semplicità i due approcci più diffusi tra gli addetti ai lavori.

La stagione invernale è forse la più indicata per il recupero di aree abbandonate da molti anni, in quanto, essendo la massa di vegetazione, priva delle foglie, sono più facili le operazioni di ingresso, taglio, accatastamento, triturazione o bruciatura del materiale di risulta. Inoltre il clima rigido consente di indossare, senza disagio per gli operatori, vestiario protettivo adeguato.

Lo svantaggio è che in primavera, se non viene prevista un'immediata manutenzione, il riscoppio vegetativo delle radici potrebbe dare origine ad un groviglio ancor più intricato e impenetrabile.

La stagione estiva invece, ed il mese di agosto in particolare, determinano un indebolimento delle piante di rovo, in quanto le radici si verrebbero a trovare in condizioni di non poter accumulare una sufficiente quantità di nutrienti per sostenere la pianta nella primavera successiva e renderla vigorosa.

L'azione ripetuta di taglio (e magari l'estirpazione) del rovo durante il periodo del cosiddetto «solleone» porta, nel giro di pochi anni, alla regressione ed alla scomparsa dello spinoso ospite.

Diserbo chimico. Per completezza di informazione, pur invitandovi a privilegiare la lotta meccanica, per il suo minor impatto ambientale, aggiungiamo che può essere usato un erbicida ad azione sistemica, ovvero uno di quei prodotti che, muovendosi all'interno della pianta, sono in grado di raggiungere anche organi sotterranei quali tuberi e rizomi (nel caso del rovo direttamente le radici) per cui possono risultare efficaci anche contro le infestanti perenni.

Il prodotto più diffuso che si trova in commercio è il glifosate (ad esempio Roundup Quattrocento50, Buggy, Glifosan e molti altri, irritante o non classificato), diserbante che distribuito accuratamente su tutta la vegetazione verde viene da questa assorbito e traslocato nelle radici dove esplica la sua azione devitalizzante portando la pianta alla morte (la parte di diserbante caduta al suolo si disattiva velocemente). I sintomi si manifestano, di solito, da 7 a 14 giorni dopo il trattamento, mentre il completo disseccamento delle piante si raggiunge nell'arco di un mese.

Non essendo selettivo, durante i trattamenti è necessario evitare di colpire altre piante che interessano o di irrorare fusti non ben lignificati o polloni basali di vegetazione che non si voglia eliminare. Dopo il trattamento sono necessarie 6 ore senza pioggia altrimenti viene dilavato e perde di efficacia. È preferibile usarlo nel periodo di fine estate perché la sua azione è favorita da alte temperature, forte intensità luminosa, elevata umidità dell'aria e piante in crescita che traslocano le sostanze di riserva verso le radici. Il dosaggio va eseguito secondo le indicazioni presenti in etichetta (nella formulazione al 30,4% di principio attivo si usano da 7 a 10 litri per ettaro di prodotto).

1-*Operazione di recupero di un terrazzamento invaso dai rovi mediante un decespugliatore dotato di lama apposita.* **2-***Nelle infestazioni più estese e nelle zone raggiungibili in sicurezza si possono impiegare attrezzature meccaniche specifiche, ad esempio un trattore dotato di trincia (nella foto)*

Segue da pag. 41

zione nuova anche di alcune settimane.

Le lunghe foglie d'erba ripiegate a terra costituiscono inoltre in inverno, e ancor più in primavera, delle ottime vie di slittamento per la neve: il pericolo delle slavine aumenta e spesso con queste viene a strapparsi parte del cotico erboso, poiché le lunghe foglie, in alcuni punti, vengono inglobate dalla neve congelata. Il manto vegetale si fa quindi sempre più discontinuo e l'erosione prende piede.

I METODI DI RIPRISTINO

Gli interventi e le azioni di recupero di superfici a prato o pascolo vanno effettuati successivamente ad una serie di considerazioni. In primo luogo dovete chiarire e mettere a fuoco le motivazioni e gli obiettivi di un recupero: se non rispondono a criteri di coerenza e sostenibilità del progetto nel medio-lungo periodo, rischierete uno spreco di risorse economiche, di tempo e di energie lavorative.

Non tutte le zone sono adatte al pascolamento o allo sfalcio; dovete verificare quali situazioni favorire e quali destinare ad evoluzione naturale: in quest'ultimo caso si deve ripristinare, nel più breve tempo possibile, quello che un tempo c'era al posto del pascolo e cioè il bosco, risorsa economica di gran lunga superiore al pascolo degradato.

Nei primi anni successivi all'abbandono l'intervento di recupero è più semplice e meno costoso in quanto si tratta di eliminare la vegetazione con decespugliatori muniti di lama o catena e facendo ricorso a motoseghe, roncole, tosasiepi o troncarami per le piantine legnose fino a 3-5 cm di diametro.

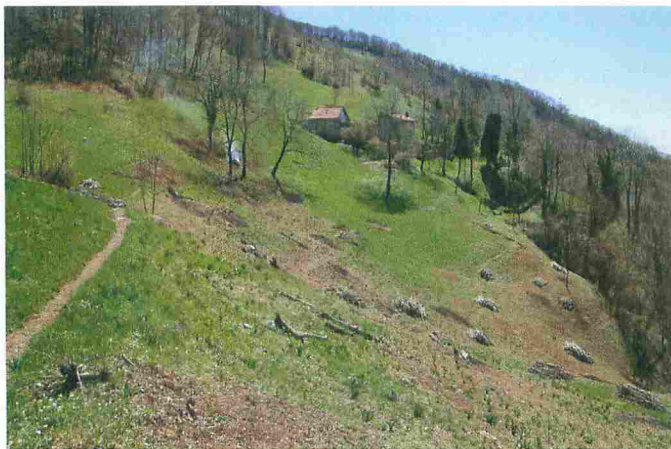
Bruciate con attenzione le ramaglie fini che non sono recuperabili come legna da ardere; a questo proposito è meglio fare numerose piccole cataste invece che poche di grandi dimensioni al cui interno possono rimanere attive braci per diversi giorni.

Anche per questo motivo il cantiere di recupero deve essere organizzato in «lotti», con dimensioni di circa 500 metri quadrati ciascuno, procedendo, se in pendenza, da valle verso monte: questo vi permetterà di tagliare ed accatastare più facilmente il materiale che dovrà quasi necessariamente essere bruciato, trattandosi di rovi, arbusti e legna di scarso valore.

L'INTRODUZIONE DEGLI ANIMALI

A questo punto è fondamentale poter disporre di animali: che si tratti di bovini, equini o ovi-caprini, la loro opera è sempre indispensabile all'uomo per gestire il

1-*Taglio di un frassino maggiore di circa 4 anni di età, specie abbondantemente diffusa negli incolti alpini o prealpini.* **2**-*Spennellate la superficie delle ceppaie con un diserbante a base di glifosate, senza diluirlo in acqua, miscelato con una goccia di colorante per riconoscere quelle trattate da quelle ancora da trattare. Con questo accorgimento eviterete la successiva emissione di vegetazione*

Interventi di recupero di un prato-pascolo: sorvegliate le cataste che stanno bruciando fino al loro spegnimento completo, per evitare il diffondersi di braci o fiamme nelle sterpaglie ancora da tagliare

Le cataste di legna e le zone di accensione dei fuochi, visibili nella foto, chiariscono il concetto di divisione e di recupero in «lotti» delle aree abbandonate. È evidente la differenza tra il manto erboso che si trovava sotto i rovi e le piante, e la parte sfalciata e adibita a pascolo

Le capre sono animali di grande versatilità ed adattabilità alle svariate condizioni ambientali. Possono cibarsi anche di frutti e foglie di arbusti spinosi ed effettuare una vera e propria opera di diradamento della vegetazione infestante, districando grovigli di piante infestanti che spesso rendono impraticabili i margini dei pascoli

mantenimento di un sito recuperato. Gli animali che meglio si sono adattati alle condizioni climatiche spesso difficili dei pascoli sono le capre e le pecore.

La ***capra*** (*Capra hircus*) appartiene allo stesso genere dello stambecco (*Capra ibex*) ed è infatti, anch'essa un'ottima arrampicatrice e saltatrice.

Rispetto alle pecore ed ai bovini è interessante sapere che la mobilità del labbro superiore consente alla capra di cibarsi di parti di piante in modo molto più selettivo rispetto ai bovini ed agli ovini, nei quali è il solo movimento della lingua e dei denti a prelevare il cibo.

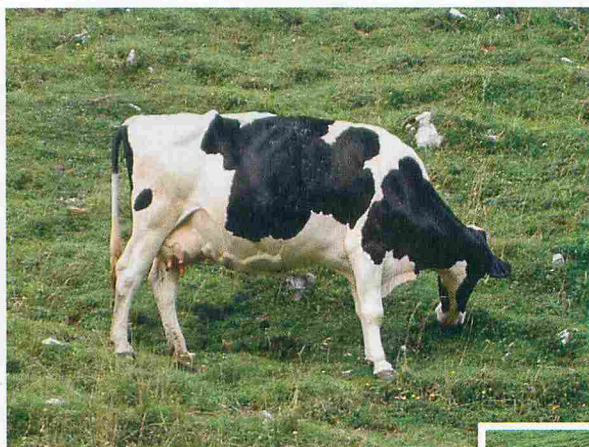
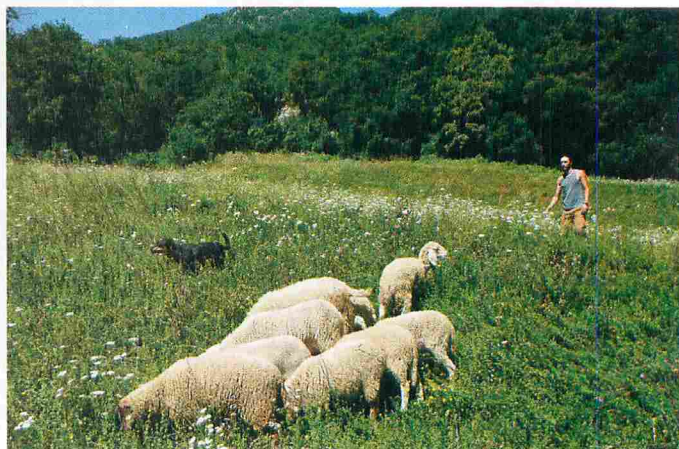
Le ***pecore*** hanno invece un comportamento diverso, oltre che precise differenze anatomiche. Stando per la maggior parte del tempo in greggi numerosi, densi e compatti, le pecore hanno il difetto di rompere il cotico erboso con gli zoccoli aguzzi e di calpestare il suolo fino a denudarlo.

Per questo intervento è però sufficiente avere a disposizione una decina di capi che, pur stando in gruppo, non produrranno effetti negativi di calpestamento del suolo.

Le pecore infine, per un minore sviluppo del rumine (organo in cui avviene la pre-digestione) rispetto all'abomaso (stomaco vero), prediligono foraggi non troppo «poveri», scarsamente lignificati e con un buon contenuto in proteine (cioè erbe fresche), rispetto a foglie secche, cortecce, rovi più ricercati e meglio digeriti dalle capre.

I ***bovini***, adattatisi nel tempo alla vita di alpeggio al punto da prevalere negli anni passati sugli stessi ovi-caprini, hanno necessità, in primo luogo, di strutture di ricovero notturne e di buone vie di accesso ai terreni (anche per trasportare il prezioso latte).

Per il loro maggior peso (un bovino adulto pesa fino a 600-800 kg rispetto ai 50-70 kg di una capra) e per la loro abitudine a brucare spostandosi parallelamente al pendio, il terreno viene pian piano lavorato e sagomato a terrazze, con veri e propri camminamenti obbligati che arrivano a coprire regolarmente interi pendii.

Le pecore sono facilmente gestibili con l'aiuto di un cane addestrato. Questi animali preferiscono terreni con abbondanti erbe fresche, rispetto a roveti o arbusteti

Per il loro peso elevato e l'abitudine a brucare spostandosi parallelamente al pendio, i bovini sono spesso causa di un eccessivo calpestio che porta alla formazione di camminamenti molto incisi e di solchi dove si raccoglie l'acqua e scompare la vegetazione, innescando potenziali piccoli smottamenti (nella foto qui sotto)

Pendii troppo ripidi sono inoltre inaccessibili a questi animali, da usare quindi nei pascoli migliori e maggiormente produttivi che solitamente sono gli ultimi ad essere lasciati in abbandono.

Una soluzione di efficacia intermedia tra i diversi tipi di animali fin qui descritti è rappresentata dagli ***asini***. Nutrendosi anche di piante di scarso valore foraggero (ad esempio *Festuca varia*, *Cardus*, *Molinia*, *Rumex*, *Carex*) e di varie felci ed arbusti (ontano verde, salici, sorbo, ginestra, mirtillo, lampone, ecc.) essi possono contenere il ricaccio della vegetazione tagliata dall'uomo; si adattano inoltre a svariate condizioni climatiche senza grandi esigenze in fatto di strutture di ricovero o riparo.

Gli asini hanno un'ottima resa nel pascolo controllato (confinato con recinzioni elettrificate) perché non disdegnano neppure la vegetazione legnosa fino a 1-2 cm di diametro e, grazie alla loro mole contenuta, non rovinano eccessivamente il suolo anche in caso di forti pendenze.

Niccolò Mapelli

Gli asini impiegati per il recupero di terreni abbandonati forniscono ottimi risultati e abbisognano di minori cure e di minor controllo rispetto agli ovini o ai bovini

Puntate pubblicate.
- Vediamo come recuperare i prati e i pascoli abbandonati di collina e di montagna (n. 6/2009).

Prossimamente.
- Gli interventi di recupero e di mantenimento dei prati e dei pascoli.

Risposte ai lettori

LA RACCOLTA DELLE PATATE PUÒ ESSERE AGEVOLATA DA UN ARATRO RINCALZATORE-ASSOLCATORE

Ho un terreno che coltivo grazie all'aiuto di un piccolo trattore da 20 CV. Tutti gli anni coltivo patate con successo, ma tutti gli anni mi domando se ne vale la pena, confrontando la fatica che si fa per raccoglierle e il loro limitato valore commerciale.

Fabio Deotto
Milano

Patate pronte per la raccolta dopo il passaggio dell'aratro rincalzatore-assolcatore

Visto che il lettore dispone di un trattore, potrebbe eseguire più comodamente la raccolta scalzando i tuberi a mezzo di un **aratro rincalzatore-assolcatore**.

Questo metodo di raccolta della patata era il più diffuso nei decenni scorsi e spesso l'aratro era trainato da un cavallo. Di norma si lavorava in due: un operatore guidava il trattore, o il cavallo, e uno maneggiava l'aratro. In questo modo si portavano in superficie i tuberi che poi venivano raccolti a mano. Ora questo sistema è quasi scomparso o limitato a superfici piuttosto ridotte.

Nelle grandi coltivazioni di patata – e per tutte le operazioni che riguardano la coltivazione di questa solanacea – oggi esistono appositi cantieri di lavoro con speciali attrezzature e la coltivazione di questo tubero è quindi completamente meccanizzata.

Alcune **ditte che producono e/o commercializzano attrezzature per la raccolta della patata** adatte anche per piccole superfici sono le seguenti:
– *Carlotti G. e C. Macchine Agricole* - Via Ghiaradino, 2 - 40060 Vedrana di Budrio (Bologna) - Tel. 051 6929011 - Fax 051 6929110.
– *Checchi e Magli* - Via Guizzardi, 38 - 40054 Budrio (Bologna) - Tel. 051 800253 - Fax 051 6920611. *(Redazione)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 28-4-2009

Le attrezzature per il taglio di erba e arbusti in terreni difficili

Il taglio di erba e arbusti in aree di difficile lavorazione, come le capezzagne, le scarpate, le zone in pendenza o di montagna richiede attrezzature che dispongano di sistemi di trasmissione del movimento alle ruote (caratteristica importante per garantire la sicurezza del lavoro in situazioni di forte pendenza). Vediamo alcune soluzioni offerte oggi dal mercato

Quelle qui descritte e illustrate sono le attrezzature da taglio utilizzate per mantenere pulite aree non coltivate e/o di difficile lavorazione, come capezzagne, scarpate, zone in pendenza e di montagna. Tutte le attrezzature qui descritte dispongono di sistemi di trasmissione del movimento alle ruote (caratteristica importante per garantire la sicurezza del lavoro in situazioni di forte pendenza) e di diversi sistemi di taglio.

Vediamo nel dettaglio alcune soluzioni divise in base alla tipologia di macchine presenti sul mercato.

I RASAERBA

Si tratta di modelli simili ai normali rasaerba, ma adatti allo sfalcio dell'erba alta su terreni irregolari e in pendenza (**1, 1a**). Questa caratteristica viene garantita dalle ruote motrici posteriori di grande diametro e dalla trasmissione con bloccaggio del differenziale che permette di avere sempre la massima trazione. La solidità della macchina è dovuta al robusto telaio tubolare in acciaio.

Per rendere più comodo il lavoro, questi rasearba sono solitamente dotati di manubrio regolabile in altezza. Le ruote posteriori gemellate con battistrada «tractor» e il baricentro basso ne fanno le macchine ideali per svolgere in sicurezza i lavori più impegnativi.

Tra le possibili applicazioni costruttive dei vari modelli segnaliamo:
– il manubrio a profilo chiuso, per garantire una buona protezione delle mani, regolabile lateralmente;
– i comandi posizionati ergonomicamente (cioè in modo tale da consentire un utilizzo facile e confortevole) che consentono l'utilizzazione della macchina con una sola mano;
– l'albero motore e la lama disaccoppiati (cioè su assi rotanti diversi) per permettere una migliore espulsione dell'erba;

Rasaerba. 1-*Modello simile ai normali rasaerba, ma adatto allo sfalcio dell'erba alta su terreni irregolari e in pendenza.* **1a**-*Particolare modello costituito da rasaerba con 2 ruote posteriori di grande diametro e una ruota anteriore sterzante*

In alcuni modelli sono previste ruote posteriori di dimensioni maggiorate, oltre alla trasmissione, meccanica a tre marce avanti più retromarcia, con bloccaggio del differenziale che permette di muoversi a seconda delle condizioni più o meno favorevoli del terreno.

I RIDER

Anche in questo caso si tratta di attrezzature simili ai tradizionali rider che si usano per il taglio dell'erba, ma rispetto a questi ultimi sono molto più robusti e stabili. Sono ideali per operare con erba alta (fino a 20-30 cm), terreni in pendenza (fino al 40%), aree infestate da arbusti, tutte condizioni che esaltano le caratteristiche funzionali di queste macchine davvero uniche.

Il baricentro basso, la carreggiata larga (**2**) e i pneumatici dotati di battistrada in rilievo (**2a**), unitamente al bloccaggio del differenziale (che consente di avanzare anche in condizioni di scarsa aderenza per una ruota), rendono queste macchine particolarmente adatte per lavorare in sicurezza sui terreni in pendenza. La possibilità di avere in alcuni modelli la trazione 4x4 sempre inserita garantisce un perfetto controllo della macchina pure in pre-

Rider. 2-*Il baricentro basso e la carreggiata larga rendono queste macchine adatte per lavorare in sicurezza sui terreni in pendenza.* **2a**-*Si notino i pneumatici dotati di battistrada in rilievo*

senza di fondi scivolosi o bagnati. Il movimento dolce, progressivo e senza slittamenti su ogni tipo di fondo è garantito anche dalla trasmissione idrostatica con riduttore di marce, molto utile quando si deve ripartire dopo una fermata.

Alcune attrezzature di questo tipo adottano un tradizionale sistema di taglio rotativo con la parte terminale della lama snodata che consente di evitare rotture in caso di contatto con oggetti molto duri. In ogni caso il movimento viene trasmesso alla lama tramite un giunto cardanico a manutenzione ridotta. La potenza necessaria al movimento del gruppo di taglio è garantita da motori da 18 a 22 CV. Un apposito congegno, inoltre, consente di spostare lateralmente (oltre a sollevarlo) il piatto di taglio per renderlo più aderente a recinzioni, filari o sotto le siepi.

L'avviamento elettrico, la regolazione centralizzata dell'altezza di taglio, lo sterzo a cremagliera (cioè con un sistema a vite) e il volante con pomolo rendono questi tipi di rider macchine di utilizzo pratico e facile.

I TRINCIASARMENTI

Si tratta di macchine adatte agli interventi di trinciatura di erba, sterpaglie e residui vegetali in piccoli e medi appezzamenti **(3, 3a)**. I trinciasarmenti hanno i propri punti di forza nella leggerezza e nella praticità di impiego; nati per utilizzi agricoli, hanno trovato l'ideale campo di applicazione in tutte le condizioni particolarmente gravose che rappresentano il limite invalicabile per le macchine falciatrici: terreni incolti e/o in pendenza, sottobosco, roveti, terrazzamenti.

Trinciasarmenti. 3-3a-*Si tratta di macchine adatte agli interventi di trinciatura di erba, sterpaglie e residui vegetali in piccoli e medi appezzamenti*

Tra le caratteristiche salienti di queste macchine ricordiamo: motore a benzina, con avviamento autoavvolgente, da 6,5-8 CV; avanzamento assicurato da un sistema monomarcia con velocità di 2,1 km/ora che permette di procedere lentamente in situazioni difficili; frizione a cinghia con tenditore (che serve a mantenere costante la tensione della cinghia per un funzionamento regolare) e comandi separati per l'avanzamento della macchina e il movimento del gruppo di taglio.

Sono inoltre presenti: frizioni di sterzo indipendenti sulle ruote motrici; stegole (impugnature) regolabili in altezza e lateralmente per assicurare la miglior posizione all'operatore; freno di stazionamento che si inserisce automaticamente al disinnesto della frizione, per prevenire movimenti accidentali pericolosi.

La gamma oggi in commercio prevede diversi modelli con trasmissione meccanica oppure idrostatica. I primi sono ideali per chi non ha problemi di variazioni di velocità; i secondi, invece, per chi deve procedere regolarmente senza variazioni improvvise. Recentemente sono stati introdotti anche modelli con gruppo di avanzamento cingolato, ideali per affrontare agilmente i lavori di sfalcio su terreni impervi e con forti pendenze, garantendo all'operatore maggior sicurezza durante il lavoro.

I DECESPUGLIATORI A RUOTE (TRIMMER)

I decespugliatori a ruote **(4, 4a)**, conosciuti anche come «trimmer», presentano alcuni vantaggi rispetto al decespugliatore classico portato a mano: una maggior superficie lavorabile, un lavoro più omogeneo e una maggiore sicurezza di impiego.

Aspetti costruttivi particolari di queste macchine sono l'adozione di motori simili o uguali a quelli dei rasaerba classici, le ruote di grandi dimensioni (arrivano anche a 30-40 cm di diametro), in gomma piena o in metallo, che possono modificare la loro angolazione rispetto all'asse, oltre alla possibilità di portare il motore in posizione orizzontale per meglio operare su terreni in pendenza.

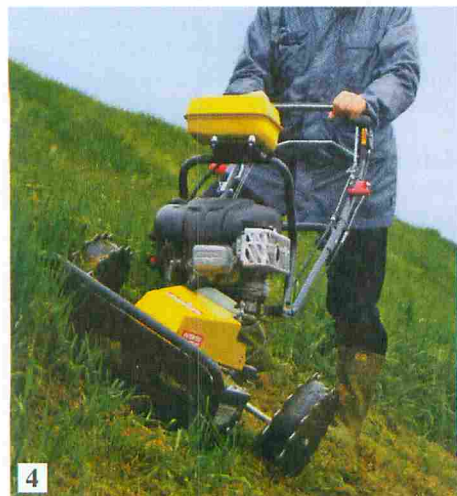
In relazione alle modalità di avanzamento si distinguono due tipi di decespugliatori a ruote: quelli semoventi, con ruote mosse dal motore, e quelli spinti dell'operatore.

In relazione all'organo di taglio, alcune ditte offrono la possibilità di intercambiare la bobina portafilo con sistemi a lama o a coltelli, facendo diventare queste macchine estremamente versatili e adatte anche a tagli più impegnativi.

In questa tipologia di attrezzature segnaliamo la presenza sul mercato di modelli con l'innovativa guida a freni con bloccaggio differenziale modulabile, che permette di eseguire qualsiasi raggio di sterzata fino a frenare la ruota per far girare la macchina quasi su se stessa.

Altre caratteristiche costruttive sono: 5 marce avanti con cambio diretto + retromarcia; freno di stazionamento istantaneo (cioè al rilascio delle stegole la macchina si arresta); doppia lama di taglio su due altezze per trinciare qualsiasi tipo di arbusti; trasmissione meccanica in bagno d'olio e variatore di velocità per regolare l'avanzamento della macchina in tutte le condizioni di lavoro; lame flottanti per lavorare anche in presenza di ostacoli.

Arnaldo Zenti

Le macchine e attrezzature qui illustrate e citate sono prodotte e commercializzate da diverse ditte e sono di norma reperibili presso i più forniti rivenditori di macchine e attrezzature per l'agricoltura.

Decespugliatori a ruote. 4-4a-*Questi decespugliatori, conosciuti anche come «trimmer», svolgono un egregio lavoro sia su erba alta che su sterpaglie*

Risposte ai lettori

ANCHE IL VECCHIO TRATTORE DEVE RISPETTARE LE NORME DI SICUREZZA

Non ci si può certo schierare contro la sicurezza, ma fare allacciare le cinture al contadino (vedi n. 1/2009, pag. 49, n.d.r.) mentre ara il proprio campo con il trattore mi sembra una roba da matti. Le persone, come me, che da pensionate coltivano la vigna per passione, saranno tentate di abbandonare e di lasciare che i rovi prendono il posto delle vigne.

Io ho un trattore del 1993 che sembra nuovo. Mi sono informato dal rivenditore il quale mi ha detto che non è possibile adeguarlo alle nuove norme (di cui tra l'altro si è dichiarato meravigliato e non a conoscenza): «bisogna «rottamarlo»» mi ha detto, perché anche spendendo 1.500-2.000 euro (come scritto da voi), non si trova nessuno che sia in grado di apportare le modifiche occorrenti! Ma vi pare che un pensionato vada a spendere 15.000 euro per un nuovo trattore!?

Luigi Verdina
Novara

Vecchio trattore Ford adeguato con l'installazione di un telaio di protezione a due montanti posteriori, soluzione più valida in caso di ribaltamento rispetto alla collocazione anteriore

In merito alla sicurezza e al rischio di ribaltamento dei trattori agricoli, esaminando quelle che sono le statistiche (fonte Ispesl, Istituto superiore prevenzione e sicurezza sul lavoro) emerge che nel solo 2008 gli infortuni mortali avvenuti con trattrice agricola sono stati 105. Nella maggior parte dei casi il trattore non era munito di **telaio di protezione** o quest'ultimo non era abbinato a delle **cinture di sicurezza** che hanno la funzione di evitare che l'operatore, in caso di ribaltamento, fuoriesca dall'area di protezione delimitata dal telaio e rimanga schiacciato tra le varie parti del trattore e il terreno.

Dal punto di vista strettamente normativo, a seguito della Direttiva comunitaria 95/63/Ce – recepita in Italia con il Decreto legislativo n. 359/99 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 246 del 19 ottobre 1999) – **vi è l'obbligo di adeguare i trattori agricoli in merito al rischio di ribaltamento**. Tale disposizione è stata integrata nell'allegato V, parte II, punto 2.4 del Decreto legislativo n. 81/2008 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 30-4-2008 - Supplemento ordinario n. 108) e più volte richiamata dal Ministero del lavoro e della previdenza sociale nelle Circolari n. 11/2005 e n. 3/2007. **Le indicazioni tecniche per poter installare il telaio di protezione, unitamente alle cinture di sicurezza, sulle trattrici usate sono contenute in apposite linee guida emanate dall'Ispesl**. Per i trattori di nuova costruzione, con massa a vuoto superiore a 600 kg, l'obbligo è previsto dalle normative comunitarie relative all'omologazione.

Nel **caso specifico del trattore del lettore** (datato 1993), avendo il mezzo compiuto 16 anni è plausibile che in questo tempo qualche cosa in materia di sicurezza sul lavoro sia cambiata e di conseguenza anche i requisiti costruttivi dei trattori stessi vanno adeguati. Il prezzo degli adeguamenti in questione, comunque relativo se riferito alla sicurezza, può variare in quanto non esiste un listino fisso; il consiglio che forniamo al lettore, pertanto, è quello di richiedere più preventivi per trovare un giusto compromesso nel costo da sostenere. *(Carlo Carnevali,* Enama-Ente nazionale per la meccanizzazione agricola)

Inviateci la foto del vostro vecchio trattore

Il Fiat 251 R Montagna

Sono entrato in possesso di un trattore Fiat 251 R, perfettamente funzionante e con poche ore di lavoro, del quale vi allego una foto. Vorrei sapere qual è il suo valore di mercato.

Andrea Giaroli
Fraconalto (Alessandria)

Dalla descrizione e dalle fotografie si evince che il trattore è nello stato di conservazione ideale per ogni collezionista. Il modello 251 R Montagna venne costruito nelle officine dei fratelli Calzolari a Castelnovo Sotto, in provincia di Reggio Emilia, dal 1959 al 1964 in 957 esemplari. Fu il tipo più costruito tra i cinque modelli motorizzati Fiat ed è quello che oggi si trova sul mercato dello storico con maggiore facilità, compatibilmente con il fatto che si tratta di una macchina rarissima, ma anche poco richiesta. Le quotazioni che si spuntano sul tipo quattro ruote motrici e sterzanti del gruppo «la Piccola» – come nel caso in questione – sono molto altalenanti per il fatto che le preferenze vanno alle serie «diamante» e «nastro d'oro» che, strano a dirsi, sono più recenti. Tenendo presenti alcune transazioni avvenute nel 2007, l'esemplare in foto, visto l'eccezionale stato in cui si trova, potrebbe essere valutato poco oltre i 5.000 euro, che rappresenta comunque il massimo di questa categoria. *(William Dozza)*

Coloro che ci inviano le foto dei loro trattori sono pregati di specificare: costruttore, modello e quant'altro si trova sulla targhetta di identificazione del veicolo (tipo, numero di motore e di telaio, potenza, peso, ecc.).

Sono pratici e utili i ricoveri componibili per avicoli e conigli

Allevare avicoli (polli, faraone, tacchini, anatre e oche) e conigli è reso più facile dalla disponibilità sul mercato di razionali ricoveri componibili (arche, casette, gabbie, ecc.), che possono essere adattati alle più diverse esigenze e situazioni. Ve ne forniamo qui una rassegna illustrata

L'allevamento di avicoli (polli, faraone, tacchini, anatre e oche) e conigli è oggi molto diffuso in tutto il nostro Paese. Questi animali sono allevati spesso per hobby e autoconsumo nelle aziende familiari di molti nostri lettori – ma anche per ottenere piccoli redditi integrativi, soprattutto nell'ambito di aziende agrituristiche – in quanto si adattano alle più svariate situazioni ambientali.

In genere i ricoveri per questi animali vengono ricavati in locali aziendali preesistenti; in mancanza di questi è però possibile allestire dei ricoveri componibili altrettanto razionali che facilmente si adattano alle esigenze degli allevatori. Sono ricoveri mobili commercializzati da diverse ditte, facili da comporre e che possono essere spostati in poco tempo a seconda delle necessità [1].

Vediamo di seguito le loro principali caratteristiche e i consigli per un ottimale utilizzo.

RICOVERI COMPONIBILI PER GALLINE, POLLI DA CARNE, FARAONE E TACCHINI...

Galline, polli da carne, faraone e tacchini sono caratterizzati da un particolare comportamento che li porta ad appollaiarsi su posatoi per il riposo notturno. Già dal primo mese di vita questi animali vanno infatti alla ricerca di posatoi ed è per tale ragione che i ricoveri che li ospitano devono soddisfare questa esigenza.

Diffuse sono le **arche con pavimento sollevato da terra (1, 2)**. Si tratta in genere di strutture a base quadrata o rettangolare con pavimento in rete e pareti laterali costituite dagli spioventi del tetto. Il lato posteriore è completamente chiuso, mentre il lato frontale è in rete e prevede una porta con una pedana per l'accesso al pascolo **(3)**. Sempre sul lato frontale possono essere disponibili sia una mangiatoia che un abbeveratoio a canaletta rifornibili dall'esterno. A volte la parte frontale può essere parzialmente chiusa **(4)** per adattarsi agli ambienti con clima più rigido.

Un particolare pollaio di dimensioni più ridotte può essere costituito da una **casetta rialzata (5)** che può ospitare un piccolo gruppo di animali.

Ricoveri componibili per galline, polli da carne, faraone e tacchini

Sempre di dimensioni ridotte, interamente in legno, esistono piccoli **pollai con parchetto esterno (6)** completamente chiuso che limita l'area di pascolo evitando danni al giardino e all'orto; questa soluzione permette inoltre di isolare eventuali animali che necessitano di essere tenuti separati dal gruppo.

Per allevamenti semiprofessionali possono essere invece utilizzati **pollai componibili in legno (7)**, assemblabili anche in serie **(8)**.

Esistono anche **piccoli ricoveri rialzati con annesso parchetto esterno (9)** completamente chiuso; soluzioni simili sono disponibili anche con dimensioni maggiori.

Per gli allevatori più esigenti sono infine disponibili **ricoveri con accessi a chiusura e apertura automatica** azionati da piccoli pannelli solari **(10)**.

Per meglio orientare i lettori nell'acquisto del ricovero forniamo qui di se-

Ricoveri componibili per galline, polli da carne, faraone e tacchini

guito il **numero massimo di animali allevabili per metro quadrato di superficie**, in base al tipo di allevamento:
- **galline** 4-5 (in riproduzione);
- **polli da carne** 10 (all'ingrasso);
- **faraone** 6 in riproduzione, 10 all'ingrasso;
- **tacchini** 3 in riproduzione, 6 all'ingrasso.

Facciamo un esempio concreto: nel ricovero n. 2 (di circa 4 metri quadrati) possono essere allevati 16-20 galline in riproduzione o 40 polli all'ingrasso, 24 faraone in riproduzione o 40 faraone all'ingrasso, 12 tacchini in riproduzione o 24 tacchini all'ingrasso.

I **costi indicativi** dei ricoveri di questo tipo oscillano tra i 150-200 euro per i più economici ai 1.500-2.000 euro per i più attrezzati, in dipendenza anche dei materiali con cui sono costruiti e delle dimensioni.

... PER ANATRE E OCHE...

Anatre e oche hanno un comportamento diverso dagli altri avicoli in quanto non riposano su posatoi ma direttamente a terra. I loro ricoveri devono pertanto assecondare questa esigenza: sono in genere **arche chiuse su tre lati, con la parete frontale costituita da rete metallica (11), prive di pavimento o con pavimento in rete (12) appoggiato sul terreno** (la presenza della rete si rende necessaria quando c'è l'esigenza di proteggere gli animali dall'intrusione di predatori).

Alcuni tipi di **arche**, di dimensioni maggiori, **sono coperte solo parzialmente dal tetto (13)** per consentire agli animali di usufruire dei benefici raggi del sole anche quando rimangono rinchiusi nel ricovero.

Questi stessi ricoveri per anatra prevedono comunque la possibilità di approntare dei posatoi in rete **(14)** o in legno che li rendono adatti a ospitare anche galline, polli, faraone o tacchini.

Per meglio orientare i lettori nell'acquisto del ricovero forniamo qui di seguito il **numero massimo di animali allevabili per metro quadrato di superficie** in base al tipo di allevamento:
- **anatre** 3 in riproduzione, 8 all'ingrasso;
- **oche** 2 in riproduzione, 3-4 all'ingrasso.

Facciamo un esempio concreto: nel ricovero n. 11 (di circa 4 metri quadrati) possono essere allevate 12 anatre in riproduzione o 32 anatre all'ingrasso, 8 oche in riproduzione o 12-16 oche all'ingrasso.

I **costi indicativi** dei ricoveri di questo tipo oscillano tra i 150-200 euro per i più economici ai 1.500-2.000 euro per i più attrezzati, in dipendenza anche dei materiali con cui sono costruiti e delle dimensioni.

... E PER CONIGLI

Il coniglio è un animale che non ama la luce del sole e le sue esigenze di spazio non sono legate al numero di metri quadrati a disposizione, bensì alla possibilità di sdraiarsi in un ambiente riparato e di potersi alzare, nello stesso, sulle zampe posteriori.

Per rispettare queste esigenze, il coniglio viene in genere allevato in rico-

Ricoveri componibili per anatre e oche

veri chiusi (senza accesso al pascolo) che, nei tipi qui illustrati, sono **gabbie da piena aria (15)** che possono essere sistemate all'aperto in luoghi parzialmente ombreggiati o appoggiate lungo un muro. Queste strutture sono attrezzate con nidi e rastrelliere per la distribuzione dei foraggi **(16)**. Sono disponibili anche **gabbie con ampi spazi di movimento (17)** e limitate zone di riposo che soddisfano appieno le esigenze del coniglio.

Esistono anche **piccole gabbie in legno (18)** che abbinano razionalità ed eleganza, molto indicate nel caso in cui si allevino pochi animali nell'ambito di fattorie didattiche.

Per il coniglio può inoltre essere utilizzato un **ricovero multiplo formato da più box (19)**. Si tratta di una struttura protetta da una copertura in lamiera che garantisce agli animali la protezione dalle avversità climatiche. Il sistema di sollevamento delle pareti laterali permette di controllare i flussi d'aria in modo da regolare la temperatura all'interno dei singoli box in funzione delle condizioni ambientali. Le gabbie sono in genere realizzate in rete zincata a caldo che garantisce la massima igiene e una lunga durata nel tempo. Le due tettoie laterali mobili consentono inoltre un facile accesso alle gabbie da parte dell'allevatore e, quando sono sollevate, proteggono animali e allevatore in caso di maltempo (le operazioni di carico, scarico e controllo degli animali possono avvenire anche con la pioggia).

Altra soluzione per l'allevamento del coniglio è costituita dalle **arche mobili (20)** che possono essere spostate periodicamente. Realizzando un ciclo estensivo (fecondazione delle coniglie 2-3 giorni dopo lo svezzamento dei coniglietti), ogni femmina necessita di tre arche. Queste arche a terra sono caratterizzate da un pavimento in rete a maglie larghe che permette ai conigli di alimentarsi con l'erba del terreno (nel particolare della foto **20**).

Per meglio orientare il lettore nell'acquisto del ricovero, si ricorda che **per un allevamento di conigli occorrono** tre box per ogni femmina presente in allevamento: uno è sempre occupato dalla femmina durante la gestazione e l'allattamento dei piccoli, mentre gli altri due sono occupati dai conigli all'ingrasso da 36 giorni fino a circa 80-90 giorni (uno per i maschi e l'altro per le femmine); serve inoltre anche un box per il maschio.

Facciamo un esempio concreto: nel ricovero n. 19 (da oltre 20 box) possono essere allevate 7 femmine e 1 maschio che occupano 22 box (3 per ogni femmina e 1 per il maschio); eventuali box in più possono essere occupati dagli animali che non vengono destinati alla vendita.

I **costi indicativi** dei ricoveri per conigli oscillano tra i 100 e i 250 euro per box, a seconda dei materiali con cui sono costruiti e delle dimensioni.

Maurizio Arduin

Ricoveri componibili per conigli

20

[1] I ricoveri componibili qui illustrati non sono considerati strutture fisse. In genere, quindi, possono essere montati in uno spazio di proprietà senza bisogno di concessione edilizia. È però consigliabile rivolgersi comunque all'Ufficio tecnico del Comune di residenza per verificare l'esistenza di eventuali norme in materia.

Elenco di ditte che producono e/o commercializzano ricoveri componibili per avicoli e conigli:
– *Agri-Zoo San Marino* - Strada di Paderna, 78 - 47895 Domagnano (Repubblica di San Marino) - Tel. 0549 901171 - Fax 0549 901918.
– *Corradini Claudio* - Via Ghiaie Inferiori, 28 - 43015 Noceto (Parma) - Tel. e fax 0521 628379.
– *Faza* - Via Casilina Km 22,600 - 00040 Laghetto di Montecompatri (Roma) - Tel. 06 9476129 - Fax 06 9476033, segnala il rivenditore. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/12/2009.
– *Tabec* - Via Ponte Pietra, 29/B - 42016 Guastalla (Reggio Emilia) - Tel. 0522 831206 - Fax 0522 831114.
– *Terenziani* - Via E. Montale, 53 - 25018 Montichiari (Brescia) - Tel. 030 964041 - Fax 030 9960198, segnala il rivenditore.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 13-5-2009

Storia di un pastore: gli alpeggi

I pastori con le loro pecore e capre salgono d'estate in montagna dove i pascoli offrono erbe di grande qualità. Le poche malghe rimaste attive ad alta quota (1.800 - 2.000 metri d'altezza) rappresentano il luogo in cui pastori e «margari»... trascorrono le ferie. I mesi passati in alpeggio sono i più produttivi

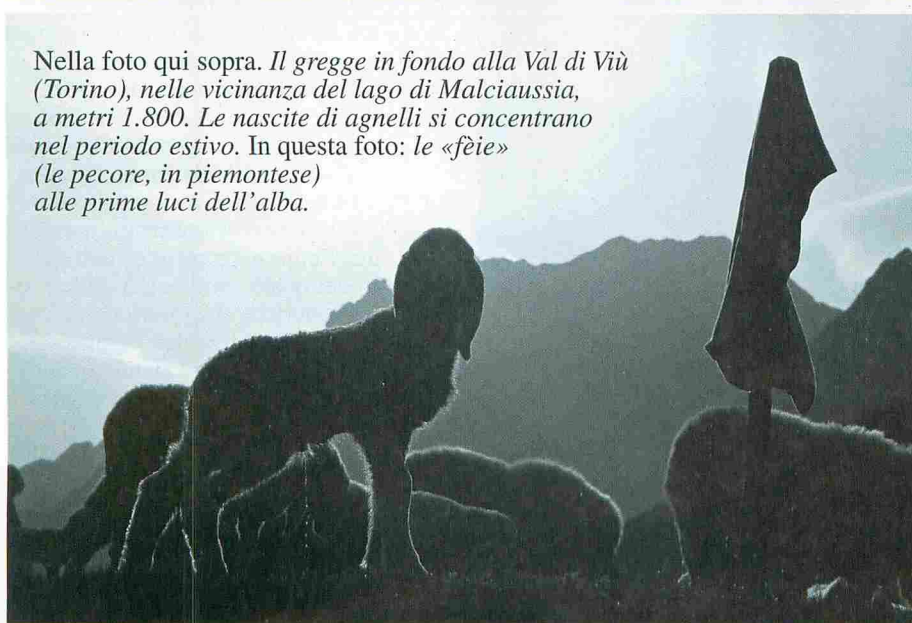
In fondo alla Val di Viù sullo splendido Lago di Malciaussia (in provincia di Torino) siamo a 1.800 metri sul livello del mare; si arriva fin qui in auto, seguendo una comoda ma esposta strada asfaltata. I pendii intorno sono molto ripidi e ricoperti da un fitto tappeto erboso, tanto amato dalle pecore e dalle capre. Questi prati d'alta quota, durante i mesi estivi, sono densamente popolati da greggi di pecore e capre e da mandrie di bovini che trascorrono le loro lunghe giornate assolate a mangiare golosamente quelle erbe così scomode da raggiungere eppure così prelibate.

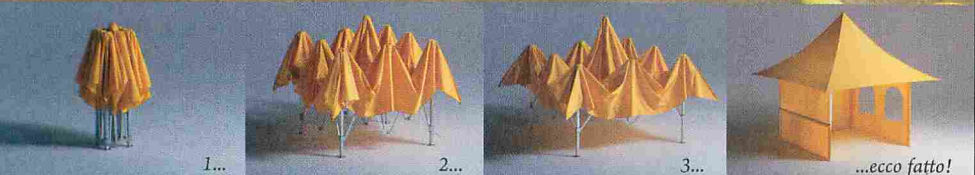
Nella foto qui sopra. *Il gregge in fondo alla Val di Viù (Torino), nelle vicinanza del lago di Malciaussia, a metri 1.800. Le nascite di agnelli si concentrano nel periodo estivo.* In questa foto: *le «fèie» (le pecore, in piemontese) alle prime luci dell'alba.*

I mesi d'alpeggio sono i più produttivi per i pastori: chi alleva gli animali per la carne vi concentrerà le nascite di agnelli e vitelli; chi alleva gli animali per la produzione del latte, sarà impegnato in una fruttifera produzione di formaggi e derivati (solitamente le malghe, anche per precise e severe normative in materia, sono modernamente attrezzate per la lavorazione del latte). Il formaggio prodotto, nelle fasi iniziali di conservazione e stagionatura, rimarrà all'interno della malga in locali appositamente realizzati per tale scopo; successivamente una parte subirà una stagionatura nella malga stessa ed un'altra parte verrà trasportata a valle e venduta come formaggio fresco.

Giovanni coadiuvato dalla moglie e da Andrea, l'ultimogenito, in passato si dedicava anche alla caseificazione. Un po' per motivi derivanti dalla gestione strettamente familiare della piccola azienda agricola, un po' per scelte di mercato, ora il grosso dell'allevamento ovino viene portato avanti per la vendita degli animali vivi. Occuparsi anche di caseificazione richiederebbe necessariamente la ricerca di nuova «forza lavoro», sempre estremamente difficile da trovare oggigiorno.

Le malghe un tempo. L'area su cui veniva costruita la *casera* della malga era scelta in base alla morfologia del territorio, che doveva essere il più pianeggiante possibile. Altra caratteristica fondamentale era la presenza di acqua corrente, fornita dai ruscelli. Le *stalle* venivano costruite in modo che vi si potesse incanalare all'interno il corso del torrente, il quale aveva il ruolo importantissimo di tenerle pulite dai liquami. Così facendo inoltre l'area esterna circostante si fertilizzava al transito delle acque, che uscivano dalle stalle ricche di elementi preziosi per i terreni sfruttati dal bestiame al pascolo.

Foto dell'Autore *Barbara Stefanelli*

Puntate pubblicate.
- Storia di un pastore e del suo gregge (n. 2/2009). Il cane, fedele amico (n. 3/2009). Il ritorno del lupo (4/2009). La tosatura delle pecore (5/2009). Gli alpeggi (6/2009).

Prossimamente.
- Il gregge ed i bambini; è il momento del ritorno a valle delle greggi.

Risposte ai lettori

UN ACCORGIMENTO CHE AIUTA L'INCUBAZIONE ARTIFICIALE DELLE UOVA DI ANATRA

Non riesco a incubare correttamente le uova di anatra, che non si schiudono o da cui nascono anatroccoli malformati che presto muoiono. Da cosa può dipendere?

Arduino Mutton
Vallio di Roncade (Treviso)

Le uova di anatra vanno incubate per 28 giorni regolando l'incubatrice a una temperatura di 37,7 °C, con un'umidità del 55-60%.

È poi necessario ricorrere a un accorgimento particolare che imita il comportamento naturale dei palmipedi (anatre e oche). Durante la cova, infatti, almeno una volta al giorno le femmine abbandonano il nido per pochi minuti e scendono in acqua per bagnarsi; in questo modo le uova sono lasciate raffreddare e poi, al loro ritorno, le chiocce riprendono la cova con il ventre bagnato, inumidendo così le uova.

Si consiglia, quindi, di procedere così: dal sesto giorno di incubazione si tolgono le uova dall'incubatrice e si lasciano all'esterno per circa 15 minuti; quindi si spruzzano leggermente con acqua a temperatura ambiente prima di rimetterle in incubazione. Questa operazione va ripetuta ogni giorno fino a 4-5 giorni prima della schiusa. *(Maurizio Arduin)*

CONIGLI: ALCUNE MALATTIE RESPIRATORIE RICHIEDONO L'INTERVENTO VETERINARIO

Tempo fa ho curato una malattia delle vie aeree dei miei polli dando ad essi da mangiare dell'aglio crudo. Avendo ora un problema simile con i conigli, vi chiedo se posso adottare lo stesso tipo di... cura.

Renata Cavattoni
Villafranca (Verona)

Non sussistono controindicazioni circa l'utilizzo terapeutico dell'aglio, ortaggio del quale sono ben note le proprietà antibatteriche che forniscono un valido supporto alle difese dell'organismo.

C'è da dire, però, che alcune malattie respiratorie dei conigli sono sostenute da germi difficilmente debellabili (pasteurelle, streptococchi); la somministrazione di aglio potrebbe quindi risultare insufficiente e richiedere di essere affiancata da farmaci adatti prescritti dal veterinario, al quale consigliamo senz'altro di rivolgersi se i sintomi di malattia persistono. *(Daniela Perniceni)*

Le attrezzature e le tecniche per eseguire il monitoraggio dei parassiti delle colture

Il monitoraggio, cioè l'individuazione e il riconoscimento dei principali parassiti delle colture al fine di indirizzare prevenzione e difesa, viene compiuto attraverso l'ausilio di attrezzature, tecniche e accorgimenti che consentono di effettuare al meglio le osservazioni in campo. Vediamo i principali

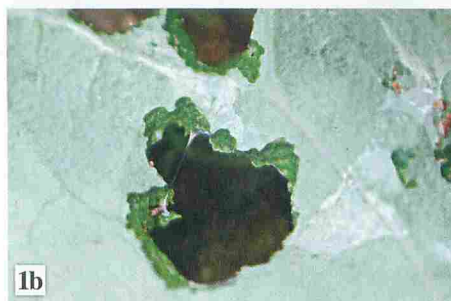
Dopo avere parlato nel numero scorso della tecnica del monitoraggio e dei vantaggi che offre al coltivatore, passiamo ora in rassegna attrezzature, tecniche e accorgimenti che consentono di individuare e riconoscere gli organismi dannosi e quelli utili che popolano le coltivazioni.

Può sembrare una banalità, ma è bene, tanto per cominciare, abituarsi a prendere appunti su un piccolo **block notes** da tenere nel taschino; la giornata di lavoro può essere molto lunga e le cose da fare, vedere e ricordare sono tantissime.

1-USARE LA LENTE PORTATILE

Questo strumento è essenziale per compiere le osservazioni in campo in quanto consente di rilevare la presenza di organismi dannosi (insetti, acari e funghi-**1a**) e di organismi utili alle colture, nonché di ciò che deriva dalla loro attività o ciclo biologico, per esempio, nel caso degli insetti, rosure (**1b, 1c**), punture, escrementi, esuvie (**1d**) (cioè la pelle che gli insetti abbandonano dopo la muta), individui predati o parassitizzati.

Per iniziare può essere sufficiente una lente da 10 ingrandimenti (10X) da tenere sempre a portata di mano. In agricoltura professionale sarebbe invece bene disporre anche di una lente più potente (25X), eccellente per osservare e classificare, direttamente in campo, acari e insetti di piccole dimensioni e alcuni tipi di fruttificazioni fungine (come, per esempio, le spore).

1d

La lente portatile. *Non basta semplicemente aguzzare la vista per riconoscere gli organismi che frequentano le colture, ma occorre anche una lente d'ingrandimento (nella foto* **1** *da 10X, a sinistra, e da 25X, a destra). L'uso della lente di ingrandimento è fondamentale, per esempio, per osservare le macchie a cerchi concentrici prodotte dal fungo provoca la malattia dell'alternaria su radicchio* **(1a)**, *oppure per distinguere una rosura di lumaca* **(1b)** *da quella di un bruco* **(1c)**. *Nella fase giovanile gli insetti crescono di dimensioni cambiando più volte la pelle (esuvia) che poi si deposita sulla vegetazione* **(1d)**, *sul terreno, sulla pacciamatura (nella foto: esuvie di afidi, 1-2 mm, su ortica)*

I nastri colorati. *Se notiamo qualcosa d'importante su una pianta o una foglia, è bene contrassegnarla con un nastro colorato* (vedi freccia), *in modo da riconoscerla facilmente in una successiva ispezione*

Queste lenti si possono acquistare presso i migliori negozi di ottica e presso:
– *Lippolis Optical Video Technology* - Via G. D'Annunzio, 1 - 20027 Rescaldina (Milano) - Tel. 0331 464185 - Fax 0331 464335.

2-APPLICARE NASTRI COLORATI

Se le superfici da sorvegliare sono estese e se durante il monitoraggio è stato notato qualcosa d'importante su alcune piante (per esempio un nuovo focolaio di insetti, sintomi particolari, organismi che non si conoscono), è bene contrassegnare la pianta o la zona interessata con un nastro colorato, in modo da individuarla con facilità in una ispezione successiva.

3-OSSERVARE LA FLORA SPONTANEA

Per quanto strano possa sembrare, le erbe infestanti sono formidabili indicatori della presenza di alcuni parassiti. Se ci si trova all'interno, o nei pressi, di una coltura e si nota la presenza di flora spontanea, conviene sempre dare un'occhiata: alcune specie ospitano, in una determinata fase del loro ciclo biologico, gli stessi organismi dannosi che possono attaccare le colture e pertanto sono d'aiuto nel predirne un'imminente invasione; allo stesso modo, possono essere il «trampolino di lancio» verso le colture per molti organismi utili. Per questi motivi, prima di estirparle

tutte, sarebbe bene fare un'analisi dei costi e dei benefici e, magari, lasciare qualche esemplare di «quelle giuste» qua e là.

Per approfondire l'argomento rimandiamo agli articoli pubblicati sui numeri 5/2006 a pag. 53 e 6/2006 a pag. 45.

4-OSSERVARE LE FORMICHE

La presenza delle formiche è spesso associata a quella degli afidi che producono escrementi zuccherini di cui sono ghiotte (conosciuti anche col nome di «melata», non sono altro che la parte di linfa non digerita dall'afide). L'osservazione dei movimenti delle formiche sulla vegetazione aiuta, pertanto, a individuare precocemente una colonia di afidi quando questa è poco visibile, per esempio perché si trova sulla pagina inferiore di una foglia o su fiori, frutti e foglie coperte da altra vegetazione, oppure all'interno di foglie accartocciate o sulle radici (afidi radicicoli, presenti ogni tanto sulle insalate).

Le formiche si nutrono volentieri anche della melata prodotta dalla mosca bianca delle serre, dalle psille del melo e del pero e dal cotonello degli agrumi.

5-UTILIZZARE LE TRAPPOLE A FEROMONI

Sono strumenti utili per monitorare l'andamento delle popolazioni di diverse specie di lepidotteri (farfalle): permettono di verificare tempestivamente la presenza di adulti nell'ambiente e di individuare con certezza i periodi della loro attività. Sulla scorta di queste informazioni diventa più facile capire quale sia il periodo in cui avvengono gli accoppiamenti, quindi le ovideposizioni e infine la comparsa delle larve che sono lo stadio di sviluppo più pericoloso per le coltivazioni. In questo modo è possibile attivare le opportune misure di controllo (trattamenti con *Bacillus thuringiensis* o col virus della granulosi, oppure l'impiego di reti antinsetto nelle serre).

5 ***Le trappole a feromoni.*** *Con le trappole a feromoni è possibile verificare la presenza e quindi i periodi di attività di diverse specie di lepidotteri. Nel particolare: cidia del pesco*

3 ***La flora spontanea.*** *Su questa foglia di poligono nodoso (Polygonum lapathifolium) una larva di coccinella del genere Scymnus* (vedi freccia) *si sta rimpinzando dell'afide Aulacorthum solani, potenziale parassita di peperone, melanzana, zucchino, cetriolo e altre piante coltivate*

4 ***Le formiche.*** *Chi l'ha detto che le formiche sono sempre dannose? Impariamo a usarle a nostro vantaggio per scoprire precocemente la presenza di colonie di afidi e quindi intervenire prima della comparsa dei danni*

Le trappole a feromoni hanno la base cosparsa internamente con una sostanza collosa; al centro viene posizionato un erogatore di caucciù che serve a diffondere delle sostanze di sintesi molto volatili, identiche a quelle prodotte in natura dalle femmine quale richiamo per l'accoppiamento: in questo modo vengono attirati i maschi della stessa specie, che restano invischiati sul fondo della trappola. Le trappole devono venire posizionate nella coltura dopo essere state opportunamente numerate. Vanno controllate almeno una volta alla settimana, contando e rimuovendo con una spatolina gli adulti eventualmente catturati. Bisogna poi annotare il numero delle catture, oltre alla data del rilievo, in un'apposita scheda, da cui sarà possibile dedurre l'andamento della popolazione del parassita, magari anche per mezzo di semplici grafici.

L'erogatore emana il feromone per circa un mese, poi va sostituito, salvo diverse istruzioni da parte del produttore. Per quanto riguarda il numero, in generale si consiglia di utilizzare:
– nelle coltivazioni di ortaggi in serra, 2 trappole ogni 1.000-1.500 metri quadrati (più 1 da mettere all'esterno), posizionandole ad altezza uomo e possibilmente al riparo dalla luce diretta del sole;
– in orticoltura in pieno campo e frutti-viticoltura, 2 trappole per 1 ettaro, 3 trappole per 2 ettari, 4 trappole per 3 ettari, 5 trappole per 4 ettari, ecc., anch'esse posizionate ad altezza uomo e possibilmente riparate dalla luce diretta del sole.

Una volta che si è acquisita una certa esperienza sull'andamento delle infestazioni e nell'esecuzione del monitoraggio, sarà possibile ridurre il numero di trappole impiegate.

Si possono acquistare presso i migliori negozi di prodotti per l'agricoltura e presso diverse aziende tra le quali ricordiamo:
– *Bioplanet* - Via Masiera Prima, 1195 - 47023 Martorano di Cesena (Forlì-Cesena) - Tel. 0547 632212 - Fax 0547 632244.
– *Intrachem Bio Italia* - Via XXV Aprile, 44 - 24050 Grassobbio (Bergamo) - Tel. 035 335313 - Fax 035 335334.
– *Isagro* - Centro Uffici San Siro - Fabbricato D - Ala 3 - Via Caldera, 21 - 20153 Milano - Tel. 02 409011 - Fax 02 40901287.
– *Koppert Italia* - Via delle Nazioni, 7 - 37012 Bussolengo (Verona) - Tel. 045 6717750 - Fax 045 6717748.
– *Serbios* - Via E. Fermi, 112 - 45021 Badia Polesine (Rovigo) - Tel. 0425 590622 - Fax 0425 590876.

6-UTILIZZARE LE TRAPPOLE CROMOTROPICHE

Si tratta di tabelle, bianche o colorate, ricoperte con una colla particolare, che sfruttano il potere attrattivo di alcuni colori nei confronti degli insetti.

Nelle coltivazioni di ortaggi in serra si usano trappole cromotropiche *azzurre* (**6**), che sono specifiche per la cattura degli adulti di tripidi, e trappole *gialle* che,

6 ***Le trappole cromotropiche.*** *Trappola cromotropica azzurra per il monitoraggio degli adulti di tripidi (1-2 mm, nel particolare). Nelle coltivazioni in serra queste trappole vanno posizionate 30 cm sopra le piante*

oltre ai tripidi, catturano anche adulti di mosca bianca, di minatori fogliari, afidi, sciaridi, miridi, cicaline e molti altri insetti, anche utili, fornendo un'idea generale su ciò che popola le colture.

Nei frutteti, quindi in pieno campo, si usano trappole *bianche* per il monitoraggio delle tentredini del pero (*Hoplocampa brevis*) e del susino (*Hoplocampa minuta* e *Hoplocampa flava*).

Nelle serre si usano 5-6 trappole ogni 1.000 metri quadrati: esse vanno posizionate circa 30 cm sopra la chioma delle piante e vanno controllate almeno una volta alla settimana. Man mano che la pianta cresce, la trappola va regolata in altezza. Quando il numero di insetti invischiati è così elevato da renderne difficile il riconoscimento e quindi da impedire il funzionamento della trappola, questa va sostituita.

Per il monitoraggio delle tentredini nei frutteti si consiglia di usare 3 trappole *bianche* per ettaro; si consiglia, invece, una trappola per pianta in caso di alberi ad alto fusto isolati.

⚠ Le trappole cromotropiche non sono selettive e possono attirare e catturare anche gli adulti di molte specie utili (predatori, parassitoidi, impollinatori); pertanto vanno rimosse quando si comincia a verificare la presenza di questi ultimi.

Le trappole cromotropiche sono sicuramente utili, ma mai abbastanza affidabili da esonerare l'agricoltore dal controllo visuale della coltura che, pertanto, deve proseguire con la frequenza prevista. Le trappole vanno considerate come uno strumento che integra, non sostituisce, le informazioni ottenute dall'osservazione diretta della vegetazione.

Si possono acquistare presso i migliori negozi di prodotti per l'agricoltura e presso le ditte segnalate nel paragrafo delle trappole a feromoni.

Il pluviometro. *Il pluviometro è uno strumento semplicissimo che fornisce informazioni utili per la previsione degli attacchi fungini e per la gestione dei trattamenti antiparassitari*

7-RILEVARE LA PIOVOSITÀ CON IL PLUVIOMETRO

Si tratta di un contenitore graduato che permette di rilevare la piovosità. Va sistemato all'aperto in un luogo libero da ostacoli o barriere e va controllato dopo ogni pioggia, dopo di che va svuotato e i millimetri di pioggia riscontrati vanno annotati su un'apposita scheda (anche in questo caso è possibile ricavare un grafico dai dati). Ogni millimetro di acqua raccolto dal pluviometro corrisponde a un litro di pioggia caduto per metro quadrato di terreno.

Il pluviometro è uno strumento molto utile per capire se le piante si trovano in una situazione di rischio rispetto a un'infezione fungina (per esempio la botrite o muffa grigia) o batterica a causa dell'eccessiva piovosità , oppure se è probabile che un antiparassitario appena distribuito (rame, *Bacillus thuringiensis*, ecc.) sia stato dilavato dalla vegetazione e quindi si renda necessario un nuovo trattamento. Qualora la pioggia sia stata particolarmente intensa, per esempio 20 millimetri o più, è opportuno ripetere l'applicazione del prodotto (la soglia dei 20 mm di pioggia va considerata anche come somma di più eventi piovosi consecutivi).

Si può acquistare presso i migliori negozi di prodotti per l'agricoltura e i consorzi agrari.

Le previsioni meteorologiche. *Un'alta probabilità di pioggia può rendere conveniente un trattamento con rame contro la peronospora* **(8a)**, *oppure contro la ticchiolatura sul melo* **(8b)**; *al contrario, può suggerire di posticipare un intervento con Bacillus thuringiensis contro larve di dorifora della patata* (**8c**, *lunghe 10 mm*)

8-BASARSI SULLE PREVISIONI METEOROLOGICHE

Le previsioni meteorologiche sono utili per potersi regolare al meglio sulla convenienza di effettuare o meno un trattamento antiparassitario. Esse non danno certezze, ma se riferite a un'area ristretta sono sufficientemente affidabili e aiutano l'agricoltore a decidere se e quando eseguire un intervento.

Per esempio: un'alta probabilità di pioggia può rendere conveniente un trattamento preventivo con rame sulla vite e sul pomodoro da salsa (contro la peronospora) **(8a)**, oppure sul melo (contro la ticchiolatura) **(8b)**; al contrario, può suggerire di posticipare un intervento con *Bacillus thuringiensis* (contro larve di dorifora della patata) **(8c)**. Infatti il rame ha azione preventiva e dunque protegge la vegetazione dall'infezione fungina che per compiersi necessita della presenza di acqua (in seguito a una pioggia, l'acqua che si accumula sulla vegetazione scioglie il deposito secco del precedente trattamento antiparassitario rendendo tossico l'ambiente per il fungo; il *Bacillus thuringiensis* è un insetticida biologico che, depositatosi sulla vegetazione, agisce per ingestione da parte dell'insetto (in questo caso le piogge possono dilavare l'insetticida rendendo vano il trattamento).

Una migliore pianificazione della difesa antiparassitaria in base ai dati meteorologici può comportare un risparmio economico consistente. In tutte le regioni e molte province, ci sono enti preposti a fornire queste informazioni (osservatori agrometeorologici) tramite la televisione (televideo), via fax o con i più moderni sistemi informatici (Internet); inoltre non sono pochi quelli che, assieme alle previsioni meteo, forniscono anche suggerimenti operativi specifici per l'agricoltura biologica.

Luca Conte

Puntate pubblicate.

- Con la tecnica del monitoraggio si migliora la difesa delle coltivazioni (n. 5/2009).
- Gli strumenti e le tecniche per eseguire il monitoraggio dei parassiti delle colture (n. 6/2009).

Fine

CONTROLLO INDIRIZZI AL 13-5-2009

Raccogliamo le galle per realizzare un'inconsueta ed interessante collezione

Non sono molti, ma ci sono appassionati naturalisti che raccolgono e conservano le galle; come per molte altre collezioni si inizia per curiosità e poi si continua per soddisfazione personale e per il piacere di mostrare agli amici queste «stravaganze» della Natura. Nell'articolo che segue forniamo alcune indicazioni a chi, dopo aver letto i due precedenti, volesse cimentarsi in questo particolarissimo «hobby»

C'è chi colleziona piante in eleganti erbari, chi ama conservare le conchiglie, chi raccoglie insetti in bellissime collezioni entomologiche, spesso «specializzate» (solo lepidotteri oppure solo coleotteri, ecc.), e c'è chi raccoglie, essicca, prepara e conserva gelosamente le galle («cecìdi») prodotte sulle piante da insetti, acari ed altri parassiti, di cui abbiamo parlato nei due precedenti articoli (*Vita in Campagna* n. 4/2009 e n. 5/2009), realizzando quello che si chiama un «erbario di cecidiologia».

Raccogliere e collezionare galle è facile e divertente, non è necessaria una specifica preparazione e l'attrezzatura richiesta è semplice e alla portata di tutti.

LA RACCOLTA DELLE GALLE

Per la raccolta occorre munirsi di un paio di forbici da potatura, di sacchetti di plastica e di una borsa, possibilmente termica (**1**).

I rametti sui quali sono visibili le galle vanno tagliati con le forbici, chiusi temporaneamente nei sacchetti di plastica che verranno a loro volta riposti nella borsa termica (**2**) (questo per evitare che il materiale raccolto venga danneggiato dal calore durante il trasporto a casa).

Una scatola contenente una raccolta di galle prodotte da Imenotteri Cinipidi su diverse specie di piante

LA PREPARAZIONE

Per conservare le galle si procede per lo più alla loro essiccazione nei modi qui di seguito descritti.

Galle di grandi dimensioni. Le galle più grosse e più consistenti, attaccate ai rametti, vanno fatte seccare all'aria, in un posto ombreggiato (**3**), e dopo alcuni giorni (10-15 giorni per essere sicuri che abbiano perduto l'umidità) riposte in una scatola.

Un altro metodo, però più laborioso, è quello di immergere le galle nella sabbia, ricoprendole totalmente, e scaldare il tutto in forno per breve tempo (30-45 minuti) e a temperatura non troppo elevata (50-60 °C), fino alla completa evaporazione dell'umidità (**4**); successivamente occorre eliminare con delicatezza la sabbia aiutandosi con un pennello (**5**).

1

2

3

5

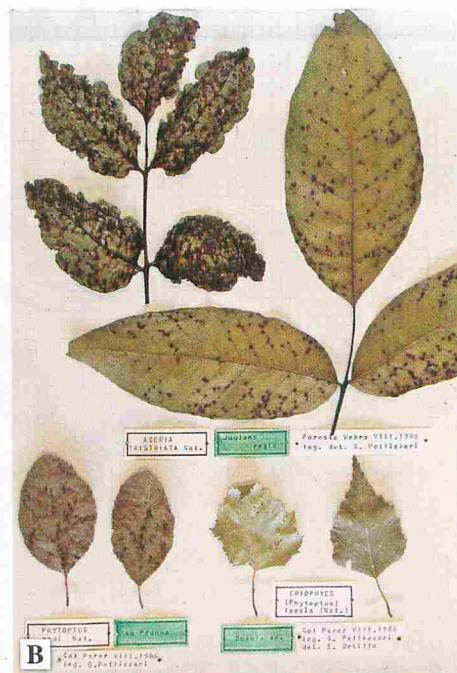
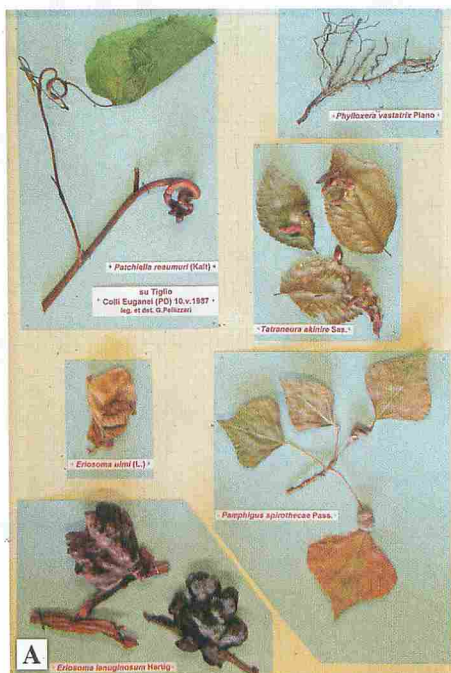
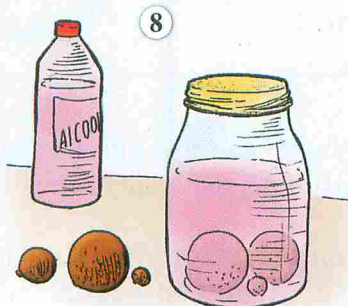
6

7

Galle fogliari. Per essiccare le galle fogliari è opportuno agire in due modi diversi a seconda delle loro dimensioni. Se queste sono modeste, le foglie vanno messe tra due strati di carta assorbente o di giornale e seccate sotto pressione **(6)**; se invece sono voluminose e sporgenti sarà bene mettere sotto pressione solo la parte di foglia non portante la galla, lasciando la parte con la galla libera di seccarsi all'aria **(7)**.

Galle carnose. Allo scopo di mantenerne inalterata la forma, le galle più sporgenti e carnose, staccate dalla pianta, si possono anche porre direttamente e conservare, in alcol etilico al 70% (70 parti di alcol e 30 di acqua, reperibile nei supermercati), in contenitori di vetro **(8)** senza prima essiccarle. Con questo metodo però si perdono i colori originali.

LA CONSERVAZIONE

Una volta essiccato, il materiale raccolto va sistemato in scatole chiuse (meglio se con coperchio di vetro per facilitare l'osservazione). Le galle possono essere fissate al fondo della scatola mediante spilli o altro sistema di ancoraggio, in modo da evitare danneggiamenti dovuti a movimenti bruschi.

La collezione così allestita può essere conservata per lungo tempo; per preservarla dall'attacco di alcuni parassiti – Coleotteri, Psocidi (pidocchi dei libri), ecc. – che spesso invadono le collezioni botaniche e zoologiche rovinandole, è consigliabile introdurre nelle scatole dei comuni prodotti antitarme, come la canfora (si acquistano al supermercato).

Scatole contenenti le raccolte di galle prodotte da afidi **(A)** *e da acari* **(B)** *su diverse specie di piante. Per ogni galla occorre realizzare un cartellino riportante il nome della pianta da cui proviene, la località di ritrovamento, la data di raccolta e il nome dell'organismo che l'ha prodotta*

È importante annotare per ogni galla conservata il nome della pianta su cui si trovava, la località di ritrovamento, la data di raccolta e naturalmente il nome dell'organismo che l'ha prodotta.

Infine, qualora si vogliano catturare e identificare i parassiti responsabili della formazione della galla è necessario trattare il materiale raccolto con tecnica particolare. A seconda della stagione in cui vengono raccolte, le galle possono contenere al loro interno il parassita ancora attivo, allo stadio di larva, pupa o adulto; per poterne determinare con sicurezza la specie bisogna attendere la comparsa dell'adulto.

L'operazione non garantisce sempre il successo, tuttavia si può tentare: i rametti o le foglie con galle vanno collocati in contenitori di vetro, chiusi con un leggero tessuto a trama né fitta né larga (in modo da permettere l'aerazione del materiale e contemporaneamente impedire la fuga dei parassiti fuoriusciti) e sul fondo dei quali si pone un piccolo strato di sabbia, che va mantenuta costantemente umida **(9)**.

Il tutto va posto in ambiente ombreggiato, ma non privo di luce, a temperatura non troppo elevata. Con un po' di fortuna, dopo un certo tempo, si potranno raccogliere gli esemplari finalmente visibili e interpellare uno specialista per la loro classificazione.

Attenzione! Spesso dalla galla non fuoriescono i legittimi proprietari (quelli che l'hanno prodotta) ma altri, ospiti estranei, inquilini che hanno approfittato della galla vuota per farne la loro dimora. Ma questo lo stabilirà lo specialista incaricato di esaminare il materiale.

Laura Dalla Montà

Per chi vuole approfondire l'argomento trattato, consigliamo la consultazione del bellissimo libro scritto dalla professoressa Giuseppina Pellizzari «*Guida al riconoscimento delle più comuni galle della flora italiana*» edito da Pàtron Editore - Via Badini 12 - Quarto Inferiore - 40057 Granarolo dell'Emilia - Bologna - Tel. 051 767003 - Fax 051 768252 - E-mail: info@patroneditore.com (prezzo: euro 30,00).

Puntate pubblicate.

- Le strane e curiose galle che insetti, acari ed altri parassiti producono sulle piante (abete rosso, acero campestre, alloro, faggio, nocciòlo, noce, olmo, pioppo nero, pistacchio) (n. 4/2009).
- Continuiamo il nostro viaggio nel singolare mondo delle galle (quercia, rosa, salice, tiglio, vite) (n. 5/2009).
- Raccogliamo le galle per realizzare un'inconsueta ed interessante collezione (n. 6/2009).

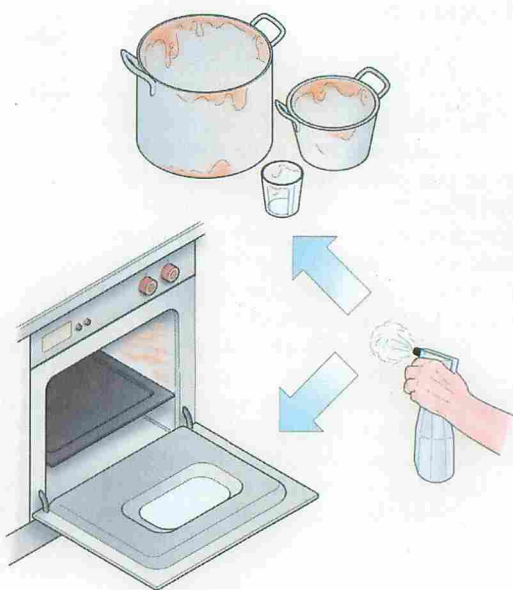
Fine

CONTROLLO INDIRIZZI AL 13-5-2009

A metà giugno uscirà

VIVERE *La Casa* in CAMPAGNA

- **I masi del Trentino:** testimonianza della vita contadina di un tempo

- **Panchine** Le tipologie, artigianali e commerciali, per arredare il vostro giardino

- **Bicarbonato, percarbonato e carbonato di sodio:** tre prodotti ecologici per la pulizia della casa

- **Bonus elettrico** Sconto in bolletta per le famiglie in difficoltà

Come ricevere "Vivere La Casa in Campagna"

- **I lettori con vecchio abbonamento pluriennale** già in corso nel 2007, ai quali non abbiamo ancora inviato i solleciti di rinnovo, **riceveranno Vivere La Casa in Campagna gratuitamente** fino alla scadenza del loro attuale abbonamento.
- **Tutti gli altri lettori riceveranno Vivere La Casa in Campagna solo se avranno sottoscritto** la relativa integrazione di 5,00 euro unitamente all'ordine di abbonamento (nuovo o rinnovo) a **Vita in Campagna.**

SCARICA GRATIS DAL SITO INTERNET

il numero d'**estate**

Alcuni argomenti del prossimo numero:

- **Barbecue:**
  quali sono le tipologie più sicure

- **La casa delle talpe:**
  un gioco divertente ed educativo da costruire con i vostri figli

GRATIS SU INTERNET

- **Legna:**
  il modo corretto di accatastarla per favorire una buona stagionatura

- **Per le manutenzioni:**
  – come intervenire sui pavimenti in cotto
  – come restaurare vecchi mobili per interno ed esterno

e... molti altri argomenti ancora
dai prodotti e materiali alle leggi e normative, al progetto su misura, alle fiere del periodo, ecc.

Una nota pianta spontanea di stagione: i mastrici, noti anche come lattugaccio

I mastrici, detti anche lattugaccio, sono una specie erbacea diffusa in tutta Italia sino ai 1.500 metri di quota. Della pianta si consumano, sia cotte che crude, la parte aerea e la radice, di sapore tipicamente amaro. Sono costituiti da una rosetta di foglie, che scompare quando si forma lo stelo fiorale. Ecco quando e come raccoglierli ed utilizzarli in cucina

I mastrici (*Chondrilla juncea*, della famiglia delle Composite), chiamati anche lattugaccio, sono una pianta *spontanea erbacea* che si comporta come:
– *annuale*, quando vegeta in primavera e fiorisce nello stesso anno;
– *biennale,* quando vegeta in autunno e fiorisce l'anno successivo;
– *perenne,* quando rispunta per più anni dal vecchio cespo.

I mastrici crescono in tutta Italia, anche se sono più diffusi nel centro-sud del Paese, dal mare alla montagna sino a circa 1.500 metri di quota, in prati aridi, assolati e ben drenati; spesso si notano anche in prossimità dei marciapiedi delle città. Invadono facilmente i terreni lavorati e ancora privi di vegetazione, ma crescono anche tra le altre erbe, finché il cotico erboso non è troppo fitto.

La pianta presenta una rosetta di foglie di colore verde pallido, dalla quale nella tarda primavera-inizio estate si sviluppa uno stelo fiorale ramificato che porta tipici fiori gialli; vedi foto A, B, D e didascalia qui a lato.

I mastrici formano una rosetta di foglie di 10-30 cm di diametro (**A**), *in genere con margine più o meno dentato, di colore verde pallido o grigiastro e con toni rossicci se la pianta subisce periodi di gelo. In tarda primavera-inizio estate la pianta produce uno stelo fiorale ramificato* (**B**), *il quale, nei suoi primi 10-15 cm si presenta ricoperto di peli di colore violaceo, che gli conferiscono un aspetto ispido* (**C**)*; nel contempo le foglie della rosetta spesso disseccano e spariscono. Le ramificazioni dello stelo fiorale portano fiori gialli di 1-2 cm di diametro* (**D**), *dai quali si sviluppano i frutti e poi i semi. La pianta fiorita raggiunge facilmente il metro di altezza. Le foglie dello stelo fiorale arrivano ad una lunghezza di 2-10 cm ed una larghezza di 1-2 cm* (**E**), *anche se talvolta mancano completamente. Tutta la pianta, ma soprattutto i giovani fusti, se spezzati secernono un latice bianco* (**F**), *vedi freccia. La radice è rappresentata da un fittone (cioè da una singola radice non ramificata) che può crescere sino ad oltre un metro di profondità*

LE PARTI CHE SI RACCOLGONO

La **rosetta** di foglie rappresenta la parte commestibile di maggiore interesse. Si raccoglie tagliandola per intero poco sotto il livello del terreno, in modo che le foglie rimangano attaccate ad un pezzo di radice ed eliminando subito terra e foglie ingiallite e/o vecchie, oppure si raccolgono le tenere **foglie** da piante giovani e non ancora fiorite, recidendole semplicemente con il pollice e l'indice o con un paio di forbici.

Il **colletto** della pianta si raccoglie infilando nel terreno un coltello alla profondità di 3-4 centimetri e recidendo la radice. Tagliando poi le foglie 2-3 centimetri sopra il colletto si ottiene la parte più tenera della pianta, costituita dalla base delle foglie e dalla parte alta della radice. Le parti inferiori delle foglie, infatti, poiché sono al buio sotto terra imbianchiscono naturalmente, rimanendo tenere e meno amare delle parti esposte alla luce.

Lo **stelo fiorale** (fusto) che si sviluppa dalla rosetta si raccoglie prima che ramifichi troppo, cioè quando raggiunge un'altezza di circa 10-15 centimetri

Alcuni cenni di storia e folklore

Seppure non vi siano molte informazioni sulla storia dell'uso dei mastrici, si sa comunque che Doroteo (giurista Romano del VI secolo a.C.) la considerava buona per la funzionalità dello stomaco, mentre Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) la citava tra le piante commestibili presenti in Egitto.
I mastrici, originari della zona intorno al Mar Caspio (mare chiuso che si trova tra l'Iran e l'ex Unione Sovietica) e diffusi nel bacino del Mediterraneo (il loro uso alimentare è infatti presente anche in Grecia, Francia e Turchia), giunsero casualmente in America (vennero rilevati per la prima volta nel 1872), e in Australia (la loro presenza fu documentata a partire dal 1918), dove si diffusero come specie assai infestante.

(getti). Al momento della raccolta spezzatelo con la mano alla base: se si piega e non si spezza provate più in alto; così facendo scarterete la base troppo fibrosa e raccoglierete solo la parte più tenera.

La **radice** fittonante, simile ad una piccola carota, si raccoglie, aiutandosi con una zappa o un lungo coltello, dall'autunno alla primavera, prima che la pianta emetta lo stelo fiorale.

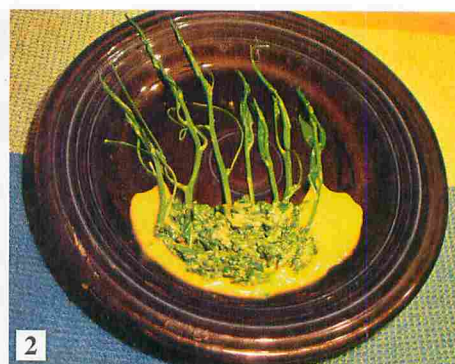
L'IMPIEGO IN CUCINA

Le *rosette di foglie*, una volta ben lavate sotto acqua corrente fresca, si lessano in abbondante acqua salata per una decina di minuti, da sole o con altre erbe spontanee di stagione, come cicoria, tarassaco, radicchielle, ecc.

Le *foglie* giovani e tenere, una volta ben lavate sotto acqua corrente fresca, si consumano crude in insalate miste, al fine di mitigarne il tipico sapore amarognolo, che si presenta meno accentuato nei periodi più freschi dell'anno.

I *colletti* delle piante, una volta ben lavati sotto acqua corrente fresca, si consumano dopo lessatura in abbondante acqua salata o al vapore. Quindi vanno conditi a piacere o ripassati in padella con olio (o burro), cipolla o aglio.

I *fusti*, una volta ben lavati sotto acqua corrente fresca, si lessano per 4-5 minuti in abbondante acqua salata, poi si scolano e si sciacquano sotto acqua fredda corrente. Qualora fossero ancora troppo amari vanno lessati di nuovo per altri 2 minuti, sempre in abbondante acqua salata, poi sciacquati di nuovo sotto acqua fredda corrente. Così lessati si consumano conditi con olio, sale e succo di limone (o aceto), oppure con maionese (vedi ricetta) o ripassati in padella con olio (o burro), cipolla o aglio. Sempre conditi con olio e sale sono eccellenti per preparare frittate e stufati.

Le *radici*, una volta ben lavate sotto acqua fresca corrente, si consumano crude in insalata, tagliate a pezzetti, in modeste quantità; se troppo amare vanno lessate o cotte al forno come le patate. Ma se ne può fare (sempre dopo averle cotte) anche una purea più o meno densa da consumare tal quale o utilizzare per minestroni e zuppe. Unico accorgimento è lessarle in abbondante acqua salata, in modo da favorire il dilavamento dei principi amari fino a un grado appetibile.

Getti di mastrici alla maionese. **1**-*Due mazzetti di getti di mastrici, un tuorlo d'uovo, mezzo limone, due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e sale sono gli ingredienti di questa pietanza.* **2**-*Ecco i mastrici alla maionese pronti per essere gustati*

Alcune curiosità sui mastrici

Il nome Chondrilla deriva dal greco «chondros», grumo, ad indicare che il latice della pianta si rapprende in grumi a contatto con l'aria; juncea sta invece ad indicare la somiglianza dello stelo fiorale della pianta con un giunco.
In ***Inghilterra*** *i mastrici vengono chiamati «skeleton weed» (erba scheletro) o «naked weed» (erba nuda), poiché lo stelo fiorale presenta foglie poco vistose (o del tutto assenti) e perché quelle della rosetta spesso scompaiono dopo che si è sviluppato lo stelo stesso.*
In ***Australia*** *si ritiene che la carne degli agnelli presenti un sapore migliore se gli animali pascolano in zone dove crescono mastrici in abbondanza.*
In ***Russia*** *i mastrici sono stati studiati come possibile coltura per la produzione di latice da gomma.*

PROPRIETÀ NUTRITIVE E MEDICINALI

I mastrici presentano proprietà stomachiche, favoriscono cioè la digestione e le funzioni dello stomaco.

In uno studio sulle proprietà antiossidanti (che rallentano o prevengono tutte quelle reazioni che danneggiano le cellule dell'organsmo) di varie specie, i mastrici, insieme a cicoria (vedi n. 11/2007) e stellaria (vedi n. 1/2005), sono risultati tra le piante spontanee con maggiore potere antiossidante.

LA RICETTA

Getti di mastrici alla maionese. Ingredienti per due persone: due mazzetti di getti non più alti di 10-15 cm, un tuorlo d'uovo, mezzo limone, due cucchiai d'olio extravergine d'oliva, sale.

Lessate i getti in acqua salata bollente per 4-5 minuti, quindi scolateli e sciacquateli sotto acqua fredda per fermarne la cottura. Assaggiate un getto e, se troppo amaro, lessate di nuovo tutta la verdura per altri 2 minuti. A questo punto mettete da parte 6-7 getti, che serviranno per decorare il piatto finito, e tagliate tutti gli altri a pezzetti. In un bicchiere ponete il tuorlo d'uovo, aggiungete a poco a poco l'olio e poi il succo di limone, girando continuamente con un cucchiaino; aggiustate di sale la maionese così ottenuta e condite la verdura precedentemente posta su un piatto di portata, decorando il tutto con i getti messi da parte.

Adolfo Rosati

Si possono confondere con altre specie simili, tutte però commestibili

I mastrici sono molto simili a specie appartenenti alla loro stessa famiglia botanica, le Composite; nello specifico si possono facilmente confondere con ***crispigni*** *(vedi n. 11/2005),* ***cicoria*** *(vedi n. 11/2007),* ***tarassaco*** *(vedi n. 12/2006) e* ***crepis o radicchielle*** *(vedi n. 4/2007). Anche se raccomandiamo sempre di accertarsi che la specie raccolta sia quella ricercata, un'eventuale confusione con le piante sopra citate non deve destare preoccupazione, poiché sono tutte commestibili. In ogni caso ricordate che nei mastrici lo stelo fiorale, già al suo primo apparire, si presenta singolo, appuntito e tipicamente provvisto di peli violacei (vedi foto C).*

Articoli pubblicati.
- Luppolo (4/2009). Pungitopo (5/2009).

Un esempio di stile di vita sostenibile a tutela e salvaguardia dell'ambiente

A Los Molinos De Rio Aguas (nel sud della Spagna), un villaggio che conta una quindicina di abitanti e che si estende su una superficie di 31 ettari in condizioni semiaride a causa delle scarse precipitazioni, dal 1988 si sperimentano delle tecniche di vita sostenibile che riducono al minimo l'impatto dell'uomo sull'ambiente. Vediamo come ciò è possibile

Vogliamo far conoscere ai nostri lettori un'esperienza portata avanti dagli autori del presente articolo in un villaggio spagnolo posto in zona semiarida. Lo scopo è quello di dimostrare la possibilità di ridurre l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente grazie ad uno stile di vita che utilizza sistemi tradizionali e naturali: un tema di grande interesse ed attualità.

Los Molinos De Rio Aguas (indicata dalla freccia) si trova nella provincia spagnola di Almeria

Nella provincia di Almeria (nel sud della Spagna-**1**), in una zona semiarida, dal 1988 è stato messo a punto un progetto di sostenibilità ambientale, denominato «Sunseed desert technology», che ha come obiettivo quello di sviluppare, dimostrare e diffondere tecnologie e metodologie praticabili per uno stile di vita sostenibile in zone semiaride. Il progetto è stato realizzato in un villaggio, Los Molinos De Rio Aguas che conta una quindicina di abitanti (che con i visitatori presenti in alcuni mesi dell'anno possono arrivare a 50) e che si estende su una superficie di 31 ettari di cui 2 irrigui. Il resto dei terreni è in condizioni semiaride a causa delle scarse precipitazioni (circa 300 millimetri di pioggia annui, che non consentono la coltivazione).

Le tecniche di vita sostenibile qui di seguito esposte sono per lo più facilmente accessibili e riproducibili in altre zone e realtà. Anche in Italia.

LA VITA NEL VILLAGGIO DI LOS MOLINOS DE RIO AGUAS

In questo villaggio, che ospita il progetto «Sunseed desert technology», molte operazioni vengono svolte manualmente allo scopo di ridurre al minimo l'impatto ambientale ed effettuare una sana attività fisica. Alcune attrezzature, quali ad esempio la betoniera (**2**), utilizzata nel campo dell'edilizia, e la lavatrice (**3**) nella vita di casa, sono state modificate per consentire l'uso della forza motrice umana.

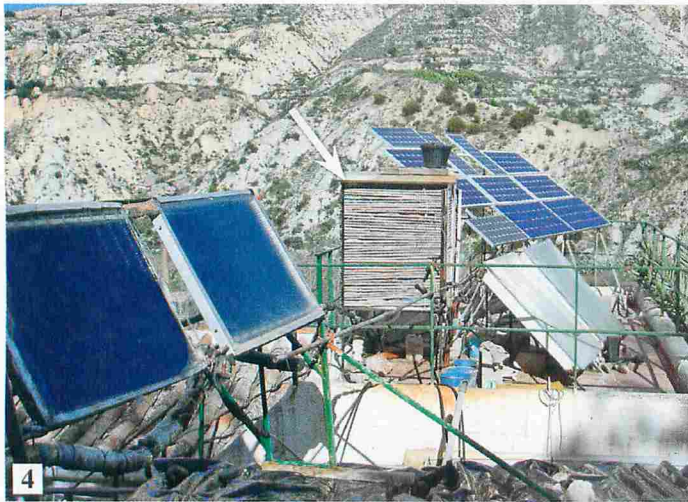
L'unica fonte di energia elettrica è rappresentata dai pannelli fotovoltaici installati sui tetti delle case (**4**), mentre il riscaldamento dell'acqua delle abitazioni avviene tramite dei pannelli solari termici integrati da una stufa a legna.

Per la cottura dei cibi si utilizzano le cucine solari (che funzionano grazie al concentramento della luce solare su un punto in cui avviene la cottura) ed i fornelli a legna.

Le cucine solari, che sono utilizzate principalmente in estate e che servono per cuocere i cibi, sono di due tipi: la cucina parabolica e il forno solare.

La cucina parabolica è costituita da un disco concavo secondo le linee di una parabola, coperto da materiali riflettenti e dotato di un cestello situato nel fuoco della parabola che serve a cuocere i cibi.

Il forno solare (**5**) è costituito da una cassa in legno o in metallo isolata ter-

2-*La betoniera a pedali, utilizzata per i lavori di ristrutturazione delle abitazioni.* **3**-*La lavatrice a pedali*

4-*Pannelli fotovoltaici e solari con il serbatoio per l'accumulo dell'acqua (indicato dalla freccia)*

5-*Forno solare utilizzato per la cottura dei cibi*

micamente dall'esterno, mentre all'interno vi è un'altra cassa che assorbe le radiazioni del metallo dipinto di nero. Il forno solare è poi fornito di una copertura, inclinata, di vetro, che serve ad accumulare il calore all'interno della cassa.

Le case sono state costruite utilizzando principalmente materiali locali, quali legna riciclata da vecchie costruzioni o pallet, canne di *Arundo donax* (**6**) raccolte in prossimità del fiume, ecc.

SI PUÒ FARE AGRICOLTURA ANCHE IN ZONE DIFFICILI

Il 20% della produzione di beni alimentari del villaggio proviene dalle terre irrigue coltivate ad ortaggi (**7**), il resto è acquistato all'esterno. Le terre non irrigue, invece, sono poco fertili e aride e sono solo in piccola parte utilizzate per coltivare olivi e viti. In queste terre si svolge però una forte attività di riforestazione, di controllo dei terreni dall'erosione, di miglioramento della fertilità del suolo tramite l'aggiunta di fertilizzanti organici, di pacciamatura del terreno e si sperimentano tecniche alternative di semina [1].

Le sementi impiegate per la coltivazione vengono raccolte da piante appositamente scelte all'interno delle colture in atto o provengono dallo scambio (ed anche acquisto) tra agricoltori locali nel caso di sementi di difficile produzione.

Per la difesa antiparassitaria delle colture grande importanza viene data alla prevenzione ed alle misure indirette; in particolare, si esegue la consociazione delle colture seguendo i principi delle «piante compagne». L'espessione «piante compagne» sta ad indicare colture diverse che presentano particolari affinità e che migliorano le rese quando coltivate in consociazione; un **esempio** è costituito dalle consociazioni: mais-fagioli-zucche, basilico-pomodoro, cipolla-carota, ravanello-lattuga.

Gli unici mezzi di lotta diretti ai parassiti sono i preparati naturali che sono prodotti in azienda partendo da materiali naturali, facilmente accessibili o anche riciclati. Tali preparati possono essere utilizzati ad azione specifica antifungina e insetticida. Tra questi si ricordano: il lisciviato di compost [2] ed i macerati di piante (consolida, ortica, borragine, brassicacee a foglia larga o cladodi di fico d'India).

Inoltre, il mantenimento della fertilità del suolo si basa sul riciclo di tutti i rifiuti organici che rimpiazzano i fertilizzanti chimici occorrenti in agricoltura, evita l'impoverimento dei suoli e non inquina l'ambiente.

IL VILLAGGIO SI PUÒ VISITARE

Sino ad oggi il progetto ha ospitato, per brevi periodi, i volontari che intraprendono un'intensa esperienza di vacanza-lavoro, di vita ecologica e di educazione ambientale.

Chi volesse visitare, in un viaggio in Spagna, questa realtà può consultare il sito Internet www.sunseed.org.uk o contattare i responsabili del progetto tramite e-mail (sunseedspain@arrakis.es) o telefono (034950525770); oppure scrivermi tramite e-mail: piogiuseppebenintende@virgilio.it

Pio Giuseppe Benintende
Salvatore Grigoli
Facoltà di Agraria - Università di Catania

[1] Inoltre, è in corso un progetto sul ripristino della fertilità dei terreni (in particolare di quelli aridi ed erosi) con inoculi di micorrize arbuscolari (che sono dei microrganismi simbiotici che facilitano soprattutto l'assorbimento del fosforo, specialmente mirato a terreni aridi ed erosi). L'inoculo di queste micorrizze, oltre a produrre un miglioramento a lungo termine del terreno, aumenta le rese già alla prima applicazione.

[2] È un liquido frutto della percolazione dell'acqua attraverso la pila o il mucchio del compost ed è formato solo da compost aerobico; esso ha inoltre funzione di inoculo batterico, fertilizzante (fertirrigazione) e azione preventiva antifungina se applicato sulle foglie.

6-*Le canne di Arundo donax vengono utilizzate per costruire i tetti delle case*

7-*Tutti gli ortaggi coltivati vengono utilizzati per l'autoconsumo*

Tutte le foto sono di Salvatore Grigoli.

Risposte ai lettori

UN TERRENO RICCO DI CALCARE PUÒ ESSERE DESTINATO A GIARDINO E PRATO CON QUALCHE ACCORGIMENTO

Possiedo un terreno che, durante i lavori con la ruspa, ha evidenziato presenza di molto gesso allo stato puro. Quando piove la terra si attacca alle scarpe e quando è secca diventa dura e si spacca. Secondo le mie poche conoscenze, un terreno con queste caratteristiche (allego anche le analisi chimiche) non dovrebbe essere adatto alla creazione di un giardino con prato. Cosa mi consigliate di fare?

Loris Prosperi
Arezzo

Dalla descrizione del lettore e dalle analisi chimiche, possiamo ricavare che ci troviamo dinanzi a un terreno a reazione alcalina (pH 8,5-9), molto dotato in calcare totale (35%), ma non eccessivamente in calcare attivo (8%); probabilmente quello che il lettore indica come «gesso allo stato puro» è invece calcare (carbonato di calcio) che formava uno strato sotterraneo ed è venuto a luce in seguito agli spostamenti di terra con la ruspa. Consigliamo al lettore di non allarmarsi troppo e di coltivare tranquillamente l'appezzamento a giardino e prato senza spendere inutilmente soldi per acquistare prodotti che correggano la reazione e/o eseguire onerosi spostamenti di terra.

Fatta questa doverosa premessa, possiamo ora fornire al lettore alcuni pratici suggerimenti:

– osservare la preziosa indicazione fornita dallo **stato di salute delle piante preesistenti** (oltre che di quelle di recente piantumazione); se sono in perfetta salute, può orientare la scelta sulle specie già presenti o affini, oppure orientarsi anche su altre specie ornamentali facendosi consigliare da un bravo vivaista, tenendo conto delle caratteristiche del terreno;

– **lavorare il terreno** per preparare il letto di semina del prato e approfittare della lavorazione per **interrare del compost organico pellettato** (in dose indicativa di 0,4 kg/metro quadrato) **o del letame** (in dose di 4 kg/metro quadrato);

– **seminare un miscuglio per tappeto erboso fatto di più specie** e adatto al clima della zona; quelli che si usano per campi da calcio o parchi soggetti a calpestio vanno bene, non vanno invece bene quelli costituiti da una sola specie in quanto sono meno rustici. Gli sfalci vanno eseguiti, almeno nei primi anni, quando l'erba non è diventata troppo alta (massimo 6-7 cm) e l'erba trinciata va lasciata sul posto in modo che gli organismi terricoli (lombrichi, millepiedi, ecc.) la incorporino nei primi strati di terreno: dalla successiva trasformazione microbica della massa interrata si origineranno nutrienti per le piante e sostanze che miglioreranno la struttura del terreno. A tal fine è bene che il terreno sia sempre mantenuto permeabile all'aria e all'acqua e quindi mai compattato. Lo sviluppo di un folto cotico erboso proteggerà la superficie del terreno dall'azione battente delle piogge (che faciliterebbero la formazione di crosta) e, con i folti apparati radicali (di tipo fascicolato, tipici delle graminacee) in continuo rinnovamento, farà aumentare nei primi 20 cm la concentrazione delle sostanze umiche che miglioreranno in modo significativo le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno;

– **fare attenzione a che il terreno non formi crosta** nella delicata fase di germinazione della semente; a tal fine una buona pratica è quella di completare l'operazione di semina distribuendo sulla superficie del terreno un sottile strato (2-4 mm) di **terriccio misto a torba per giardinaggio** il quale, essendo ricco di sostanza organica, è in grado di prevenire la formazione di crosta che potrebbe facilmente determinarsi in seguito a piogge e/o a irrigazioni e ostacolare nelle fasi iniziali la crescita del tappeto erboso. *(Luca Conte)*

L'USIGNOLO FREQUENTA LE MACCHIE ARBUSTIVE A RIDOSSO DELL'ACQUA

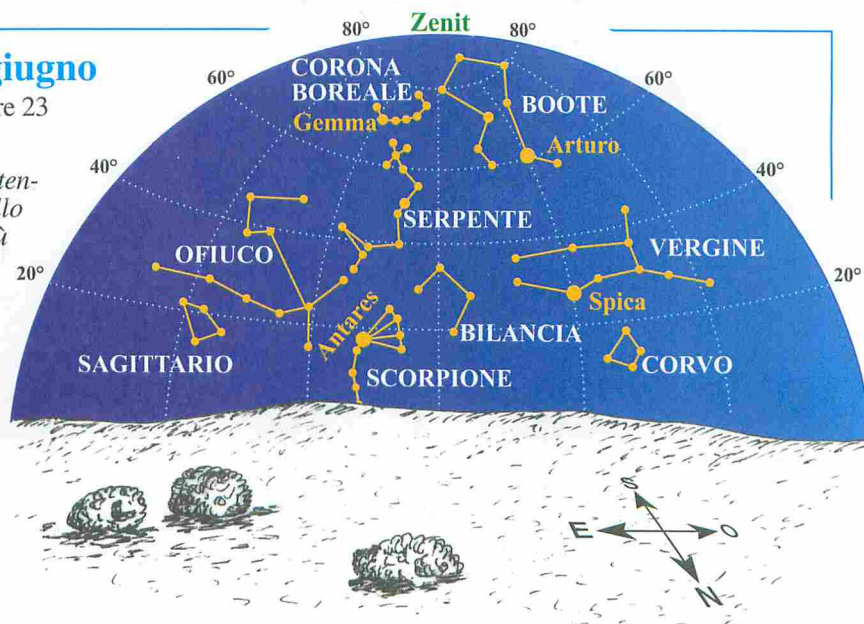
Desidererei sapere se nell'ambiente di vita dell'usignolo deve necessariamente essere presente una sorgente di acqua limpida o se, invece, questo uccellino si accontenta anche di acque meno pulite come stagni, pozze e, magari, abbeveratoi.

Mazzoleni Manuel
Roncola San Bernardo (Bergamo)

L'usignolo ama molto le macchie arbustive a ridosso dell'acqua, ma non necessariamente di corsi d'acqua limpidi e puliti. Non disdegna anche le rive infra-

Le osservazioni del cielo in giugno

(il 1° giugno alle ore 24, il 15 giugno alle ore 23 e il 30 giugno alle ore 22)

Guardando la volta celeste in direzione sud, partendo dall'orizzonte vediamo la costellazione dello SCORPIONE *con la stella* **Antares**; *appena più in alto, verso est, sono visibili la costellazione di* OFIUCO *e del* SAGITTARIO. *Appena sopra lo* SCORPIONE *troviamo la costellazione della* BILANCIA. *I Romani amavano questa costellazione in quanto ritenevano che Roma fosse stata fondata quando la Luna era in* BILANCIA*; inoltre, la accostavano alla vicina* VERGINE *(visibile a sud-ovest), la dea della Giustizia, che viene normalmente rappresentata con la bilancia in mano. A questo riguardo, alcuni studiosi ritengono che il nome sia da attribuire al fatto che quando il Sole è nella* BILANCIA *la durata del giorno e della notte si equivalgono. Salendo nel cielo vediamo la costellazione del* SERPENTE *e, avvicinandosi allo* **Zenit (la sommità del cielo sopra il capo di chi guarda)**, *quelle di* BOOTE, *con la brillante stella* **Arturo**, *e della* CORONA BOREALE, *con la stella principale* **Gemma**. *Infine, sotto la stella* **Spica**, *vediamo a sud-ovest la piccola costellazione del* CORVO. (Simone Bartolini)

Un usignolo fotografato dopo il bagno

scate di canali, fossati e stagni.

Le pozze e gli abbeveratoi di solito sono posti in luoghi scoperti e, quindi, è difficile che l'usignolo possa frequentarli con assiduità; eventualmente può recarvisi a bere o a lavarsi le piume nelle giornate più calde, ma è fondamentale che la vegetazione dove possa nascondersi non sia a grande distanza. *(Maurizio Bonora)*

È LA LARVA DELLA FARFALLA DASYCHIRA PUDIBUNDA

Vi invio le foto di uno strano bruco. Di che specie si tratta?

Braga Giancarlo
Airuno (Lecco)

Il bruco fotografato è la larva del Lepidottero Limantride *Dasychira (=Elkneria) pudibunda*. Si tratta di una farfalla diffusa in tutta Europa che vive su una grande varietà di piante: faggio (ospite preferito), olmo, tiglio, quercia, castagno, betulla, pioppo, carpino, salice e anche piante da frutto (melo, pero, noce).

Gli adulti presentano un'apertura alare di 40-60 mm con ali anteriori di colore grigio chiaro attraversate da due strisce più scure. Le larve, lunghe 3-4 cm, sono di colore verde-giallastro e di curioso aspetto: sul dorso presentano ciuffi di setole giallo-dorate, mentre sulla parte terminale dell'addome è visibile un ciuffo di setole rosse lungo un centimetro e rivolto all'indietro. Se disturbate le larve si arrotolano su se stesse mettendo in mostra le strisce nere sul dorso che normalmente sono coperte dalle setole.

Le farfalle, che hanno abitudini preferibilmente crepuscolari e notturne, volano da metà maggio a metà giugno. Le femmine depongono le uova in gruppi di 200-300 elementi sulla corteccia delle piante. Le larve nascono a partire dalla seconda metà di giugno, quindi si portano sulla chioma della pianta ospite rodendo e divorando le foglie per nutrirsi. Sono attive per tutta l'estate e, a partire da metà settembre, completato lo sviluppo, si incrisalidano dentro un bozzolo di seta a terra tra le foglie secche o in ripari occasionali e in questo modo trascorrono l'inverno. Viene portata a termine una sola generazione all'anno.

L'adulto (apertura alare 40-60 mm) e la particolare larva (lunga 3-4 cm) di Dasychira pudibunda

Questo insetto generalmente non è dannoso e non richiede interventi intiparassitari. *(Laura Dalla Montà)*

ALCUNE REGOLE PER LA BUONA RACCOLTA DI ASPARAGI SELVATICI

Vorrei sapere in che modo bisogna raccogliere gli asparagi selvatici per non rovinare la pianta madre e non pregiudicare la raccolta dell'anno successivo.

Aldo Marchese
Roma

Per «asparagi selvatici» si intendono i germogli (o più tecnicamente i turioni) di varie specie di asparago, tra le quali le più comuni sono l'asparago pungente o asparago nero (*Asparagus acutifolius*) e l'asparago bianco (*Asparagus albus*).

Turioni di asparago pungente

I turioni si raccolgono di norma in primavera (anche se a volte emergono pure in estate e autunno in funzione delle condizioni climatiche) **tagliando raso terra i teneri germogli**.

È comune credenza che tagliando la pianta madre (la cosiddetta «asparagina») gli asparagi crescano più belli. In effetti, il taglio della vegetazione stimola l'emissione dei turioni, ma tende a esaurire più velocemente le riserve dell'apparato radicale. Questo, a lungo andare, riduce il vigore della pianta, specialmente se la raccolta si protrae troppo a lungo.

⚠ È buona regola, quindi, smettere di raccogliere gli asparagi appena il diametro dei turioni che emergono tende a diminuire, segno certo che la radice si sta esaurendo. Se le piante sono state tagliate per stimolare l'emissione dei turioni, è bene interrompere la raccolta ancora più precocemente. In pratica **gli asparagi si raccolgono per 4-6, eccezionalmente 8 settimane, a partire da febbraio o marzo**, in funzione del clima locale e dell'andamento stagionale.

Si ricorda che la raccolta degli asparagi selvatici in alcune Regioni è regolamentata (limitata) ed è pertanto buona norma informarsi in proposito presso gli uffici comunali o la Comunità montana o la locale Stazione del corpo forestale dello Stato. *(Adolfo Rosati)*

Visto in campagna

 NON SI FA COSÌ

 SI FA COSÌ

L'eventuale «trasformazione» di un bosco deve essere razionale. ***Non si fa così:*** *ricavare, per esempio, un piazzale per parcheggiare auto senza eliminare le piante presenti crea, oltre che uno sgradevole effetto antiestetico, danni e scortecciature ai tronchi, asfissia radicale e spazi di manovra obbligati.* ***Si fa così:*** *è preferibile privilegiare le funzioni ricreative e di svago con soluzioni di minor impatto ambientale e più appropriate (nell'esempio in foto sono stati inseriti panche e tavoli in un bosco di castagni). Ricordiamo che il bosco è tutelato per legge e ogni sua trasformazione verso altri utilizzi è sottoposta ad autorizzazione dell'ente forestale locale competente (Provincia, Comunità Montana, Parco).* (Niccolò Mapelli)

Andiamo in Liguria, in Valle Arroscia, dove si produce l'aglio di Vessalico

Oltre all'aglio rosso di Sulmona (L'Aquila), di Voghiera (Ferrara), di Caraglio (Cuneo) e di Resia (Udine), vi è quello di Vessalico (borgo dell'entroterra di Imperia), coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica in fazzoletti di terra abbarbicati sulle montagne del ponente ligure. Ve lo presentiamo, invitandovi a visitare la meravigliosa terra nella quale si produce

«Chi lo conosce o lo ama o lo odia», senza mezzi termini. Ci riferiamo all'aglio, il cui inconfondibile aroma viene solitamente assai apprezzato, ma talvolta non particolarmente gradito, nelle pietanze delle nostre tavole. Originario dell'Asia centrale ed utilizzato dall'uomo sin dalla notte dei tempi – gli antichi egizi ne facevano un cospicuo uso, come dimostrato dai reperti ritrovati nella tomba del faraone Tutankhamon (circa 1350 a.C.) – l'aglio ha attraversato millenni per giungere sino a noi.

Tra le numerose tipologie coltivate localmente, e che rispecchiano radicate tradizioni, vi è l'aglio di Vessalico, ridente borgo ligure della Valle Arroscia. Questo tipo di aglio ha raggiunto negli ultimi anni, grazie anche ai servizi televisivi mandati in onda dalle emittenti CNN (americana) e BBC (inglese), notorietà internazionale. Nonostante ciò le quantità prodotte di questo inimitabile ortaggio rimangono purtroppo sempre inadeguate alle crescenti richieste: questo perché la zona di produzione, costituita da fazzoletti di terra abbarbicati sulle montagne del ponente ligure, copre una limitatissima superficie, pari a soli dieci ettari.

L'aglio di Vessalico è considerato dagli esperti di cucina più esigenti una delle migliori tipologie coltivate nel nostro Paese, ingrediente insostituibile del più tradizionale dei condimenti liguri, il pesto. Il bulbo è composto da 8-14 bulbilli (spicchi), ricoperti da una pellicola bianca o leggermente rosata

VIENE COLTIVATO SECONDO I DETTAMI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Coltivato con metodo tradizionale e, dal 2000, con certificazione di agricoltura biologica, quello di Vessalico è considerato dagli esperti di cucina più esigenti una delle migliori tipologie di aglio coltivate nel nostro Paese, ingrediente insostituibile del più tradizionale dei condimenti liguri, il pesto.

La semina si esegue tra il tardo autunno e l'inizio dell'inverno. I bulbilli (spicchi) da semina, scelti tra i migliori dell'annata precedente, vengono posti alla distanza di 10-15 centimetri l'uno dall'altro, in solchetti profondi 5-10 centimetri, in aiole, dette localmente «fasce», collocate in pieno sole, precedentemente lavorate ad una profondità di circa 40 centimetri e concimate con stallatico biologico certificato.

Dalla semina alla raccolta bisogna solo eliminare costantemente le eventuali erbacce che crescono tra le file delle piante.

La raccolta si esegue quando la parte aerea delle piante comincia ad essiccare, attorno alla fine di giugno. Le piante, una volta raccolte, vengono fatte asciugare all'ombra e selezionate in base alle dimensioni del bulbo, quindi riunite in caratteristiche trecce, dette localmente «reste», che si possono anche appendere in cucina come elemento decorativo.

Come raggiungere la zona. *Da Genova autostrada A10 Genova-Ventimiglia, uscire ad Albenga e imboccare la SP 453 in direzione Pieve di Teco. Raggiunto Ranzo, dopo circa 4 chilometri, si giunge a Vessalico. Da Torino autostrada A6 Torino-Savona, uscire a Ceva, imboccare la SS 28 in direzione Imperia. Raggiunta Pieve di Teco prendere la SP 453 per Albenga: Vessalico è il primo paese che si incontra*

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

Presentando la «Carta Verde» avrete diritto fino al 31-10-2009 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.

- ***A Maccia*** - Via Umberto I, 56/60 - Loc. Borgo - 18020 Ranzo (Imperia) - Tel. e fax 0183 318003 - Cell. 335 8184922.
- ***Cioi Longhi*** - Via ai Prati, 45 - 18025 Montegrosso Pian di Latte (Imperia) - Tel. 0183 38470 - Cell. 347 8931209 - Fax 0183 328914. **Sconto del 5%**
- ***La Casa della Nonna*** - Fraz. Siglioli, 12 - 18026 Vessalico (Imperia) - Tel. e fax 0183 31032 - Cell. 338 2894240. **Sconto del 10%**
- ***La Fattoria*** - Loc. Costa Bacelega - 18020 Ranzo (Imperia) - Tel. e fax 0183 318161 - Cell. 338 4426766.
- ***Le Gemelle*** - Via Villa, 2 - Loc. Lenzari - 18026 Vessalico (Imperia) - Tel. e fax 0183 31031 (producono e vendono aglio).

La coltivazione con metodo tradizionale e la particolarità di questo prodotto ha fatto sì che l'aglio di Vessalico sia divenuto, dal 2000, un presìdio di Slow Food [1], associazione che studia, promuove e diffonde la cultura del cibo, salvaguardando la biodiversità e le produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate. Sostenuto dalla Regione Liguria, dalla Comunità Montana Alta Valle Arroscia e dalla Provincia di Imperia, il presìdio Slow Food, che riunisce nove produttori (uniti nella cooperativa «A Resta», con sede nella frazione di Lenzari, che segue un rigoroso disciplinare di produzione e, naturalmente, certifica la tipicità dell'aglio con un marchio di qualità) nelle aree dei comuni di Vessalico, Borghetto d'Arroscia, Aquila di Arroscia e Ranzo, ha permesso a questo bulbo di assurgere a prelibatezza nazionale ed internazionale, trasformandolo in una piccola grande risorsa per i borghi più sperduti della Valle Arroscia.

MOLTE ALTRE COSE DA VEDERE IN QUESTA TERRA

La **Valle Arroscia**, naturale via di transito dei commerci tra Piemonte e Liguria, ha visto da sempre, lungo le sue strade, un susseguirsi di genti e merci.

A chi desidera visitare le graziose località di questa valle, tutte attorniate da un meraviglioso ambiente naturale e da magnifici panorami, consigliamo di fare una sosta a **Mendatica**, borgo di antichissime origini, risalenti all'epoca della distruzione di Albenga, avvenuta ad opera dei Longobardi attorno alla metà del VII secolo. Disposta a nuclei su un verde pendio, Mendatica è dominata dalla grandiosa chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Nazario e Celso, costruzione barocca a pianta ovale edificata intorno al 1760 sull'area della chiesa primitiva, della quale conserva il campanile romanico.

Montegrosso Pian Latte è un altro borgo della valle, dove si può ammirare la chiesa parrocchiale dedicata a San Biagio, con presbiterio (spazio intorno all'altare) barocco affrescato e l'oratorio della SS. Annunziata, del XV secolo. Nella seconda domenica di ottobre si tiene in paese la «Festa della castagna», tipico prodotto della zona (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0183 328731).

Cosio di Arroscia è un'interessante località di villeggiatura, con suggestive vie che si snodano tra sottopassaggi molto caratteristici. Di notevole interesse è l'oratorio dell'Assunta, di epoca tardo-barocca (1700), oggi conglobato nel palazzo comunale, accanto al quale sorge un campanile romanico del XIII secolo.

La quiete dei boschi, le verdi distese dei prati e le pietanze della cucina locale, accompagnate dagli eccellenti vini locali come l'Ormeasco (rosso) e l'Ormeasco Sciac-trà (rosato), invitano il visitatore a trascorrere qualche giorno di vacanza a **Pornassio**.

Altra località della valle in cui sostare è **Pieve di Teco**. Ricco di storia e monumenti, il borgo medievale ospita uno dei più piccoli teatri del mondo, il Salvini, del XIX secolo, che conta solo 90 posti a sedere.

Armo si trova in una ridente posizione ai piedi della Rocca delle Penne. Nella sua cinquecentesca chiesa parrocchiale, dedicata alla Natività di Maria, si conserva una pregevole ancona (tavola posta sull'altare, dipinta o scolpita, in legno, marmo o terracotta) del XV secolo di autore ignoto.

Da non perdere è la visita del borgo di **Vessalico**, dal quale prende il nome l'aglio al quale abbiamo dedicato questo articolo. Fondato attorno al 1100 e situato strategicamente al centro della valle, Vessalico ospita il 2 luglio di ogni anno (se la data cade di domenica la manifestazione è spostata al sabato) la Fiera dell'aglio, dedicata a questo eccezionale prodotto (vedi la notizia pubblicata nella rubrica Fiere e manifestazioni a pag. 82).

Dove acquistare l'aglio di Vessalico

*– Azienda Agricola Marini Alberto - Borgata Canto, 9 - 18020 Aquila di Arroscia (Imperia) - Cell. 340 3379332. Sconto «**Carta Verde**» 10% sino al 31/10/2009*

Le piante, una volta raccolte, vanno fatte asciugare all'ombra e selezionate in base alle dimensioni del bulbo, quindi riunite in trecce, dette localmente «reste»

Ad **Aquila di Arroscia** merita una visita la chiesa parrocchiale del 1625, con il suo coro ligneo e l'altare maggiore con i magnifici intarsi.

Poco distante da **Ranzo** – ove si può ammirare la chiesa parrocchiale di San Donato, che custodisce al suo interno una pala d'altare cinquecentesca di Cristoforo Pancalino (pittore ligure del XVI secolo particolarmente attivo nella Liguria di Ponente) – lungo la strada che costeggia il torrente Arroscia sorge, solitario, il più bel monumento dell'intera vallata: la chiesa di San Pantaleo, del XV secolo, edificata su un'altra preesistente dell'XI secolo. Gli affreschi che decorano la volta e le pareti, risalenti al XV secolo, sono attribuiti a Pietro Guido, nativo di Ranzo. Sull'altura sovrastante la chiesa di San Pantaleo sono ancora visibili i resti del castello, fatto costruire dai marchesi di Clavesana nel X secolo.

Viviana Spada

[1] I presìdi Slow Food sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone (locali) e antiche varietà di ortaggi e frutta. I presìdi coinvolgono direttamente i produttori, offrono l'assistenza per migliorare la qualità dei prodotti, facilitano scambi fra Paesi diversi e cercano nuovi sbocchi di mercato (locali e internazionali).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 13-5-2009

Risposte ai lettori

COME SI PUÒ COLLEGARE IL NOLEGGIO DI BICICLETTE ALL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Ho letto sul n. 4/2009 a pag. 80 l'articolo sul cicloturismo. Avendo intenzione di intraprendere l'attività di noleggio biciclette presso l'azienda agricola condotta da mio padre, come devo comportarmi in materia fiscale?

Elvira Grassi
Bareggio (Milano)

Il semplice noleggio di biciclette da parte di un'azienda agricola non rientra fra le attività ricreative e culturali riconducibili all'agriturismo, in quanto si tratta di un servizio per cui non sussiste la connessione con l'attività agricola. Può però essere proposto come **servizio accessorio al pernottamento agrituristico**, riservato quindi alle sole persone alloggiate; **in tal caso è esclusa, per questo servizio, la richiesta di uno specifico corrispettivo** (compenso), cioè il noleggio deve essere compreso nella tariffa di alloggio, così come stabilito dall'articolo 4, comma 5 della legge dello Stato che disciplina l'attività agrituristica (Legge n. 96 del 20 febbraio 2006, pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 63 del 16 marzo 2006).

Si può, invece, sostenere la **connessione del noleggio di biciclette con l'attività agricola** (e quindi considerarlo una **attività agrituristica a sé stante,** per la quale richiedere un autonomo compenso) ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile così come riformulato dall'articolo 1 del Decreto legislativo n. 228 del 18-5-2001 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 137 del 15-6-2001), **quando tale servizio si inquadri nella organizzazione di «attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale».** In tal caso l'azienda deve proporre escursioni guidate che abbiano per destinazione luoghi e attività del territorio riconducibili al «patrimonio rurale e forestale» (prodotti tipici, parchi naturalistici, siti di interesse paesaggistico, ecc.) e a queste destinazioni deve corrispondere una concreta attività di «valorizzazione», cioè di presentazione, spiegazione, approfondimento.

È anche sostenibile che la connessione con l'attività agrituristica si realizzi ugualmente (e quindi si possa ottenere un compenso dal noleggio delle biciclette) quando, pur non offrendosi una visita guidata, si propongano ai visitatori itinerari corredati da una documentazione descrittiva delle testimonianze del patrimonio rurale e forestale; **per esempio** una cartina in cui sia tracciato il percorso, con indicati il grado di difficoltà e la durata media, le località, i parchi, i produttori agricoli e artigiani, i punti vendita, con una breve descrizione dei motivi di interesse culturale, enogastronomico e naturalistico.

Il noleggio di biciclette per escursioni può essere proposto come servizio accessorio al pernottamento agrituristico (compreso quindi nella tariffa dell'alloggio). Si può sostenere la connessione con l'attività agrituristica del noleggio di biciclette (con relativo compenso), quando tale servizio si inquadri nella organizzazione di «attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale»

Per l'esercizio di questa attività «ricreativa e culturale» deve comunque richiedersi, secondo le regole previste dalla legge regionale sull'agriturismo, l'assenso del Comune territorialmente competente.

Trovandosi il lettore in provincia di Milano, deve fare riferimento al Titolo X della L.R. 5 dicembre 2008, n. 31 (pubblicata sul *Bollettino Ufficiale* della Regione Lombardia n. 50 del 9 dicembre 2008 - Supplemento Ordinario n. 1 del 10 dicembre 2008), riguardante la disciplina regionale dell'agriturismo. Deve iscriversi (art. 153) nell'elenco provinciale degli operatori agrituristici dopo aver ottenuto la certificazione comprovante la connessione dell'attività agrituristica con quella agricola e aver frequentato uno specifico corso di abilitazione. Poi deve presentare al Comune una dichiarazione di avvio attività (Daa), ai sensi dell'articolo 154, relativa allo svolgimento di attività escursionistiche in bicicletta finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale, come previste all'articolo 151 comma 3, punto d. Per ottenere l'approvazione dell'attività, è opportuno descrivere, nella Daa, i modi in cui appunto si intende realizzare la prevista «valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale» (programma di itinerari, documentazione informativa sulle mete stabilite, eventuale accompagnatore dei gruppi, ecc.).

Dal punto di vista fiscale, occorre tenere, per l'attività agrituristica, una contabilità separata da quella relativa all'attività agricola e al corrispettivo (cioè al compenso ottenuto per il noleggio delle biciclette) si deve applicare l'aliquota Iva del 20%, rilasciando all'ospite ricevuta o scontrino fiscale. Ai sensi dell'articolo 5 della Legge 30-12-1991, n. 413 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* del 31-12-1991), il reddito imponibile (cioè quello da indicare nella denuncia dei redditi) si calcola forfetariamente, in misura del 25% dei ricavo al netto dell'Iva e l'Iva da versare all'erario è pari al 50% dell'Iva complessivamente incassata per la prestazione del servizio. **Per fare un esempio**: se si noleggiano delle biciclette incassando dall'ospite 30 euro, il ricavato sarà di 25 euro e l'Iva sarà di 5 euro (20%); il reddito imponibile su 25 euro sarà 6,25 euro (25% del ricavo); l'Iva da versare sarà 2,5 euro (50% dell'Iva incassata). Il contribuente ha facoltà di non avvalersi del descritto regime forfetario, esercitando l'opzione per il regime normale (ricavi-costi) in occasione della dichiarazione annuale Iva e della dichiarazione dei redditi (vedi n. 12/2008, pag. 69). Conviene esercitare tale opzione nel caso in cui si ritenga che l'imputazione dei costi effettivi e documentati, relativi all'esercizio dell'attività, dia risultati impositivi più favorevoli del calcolo forfetario indicato in precedenza. *(Giorgio Lo Surdo)*

IN FATTORIA DIDATTICA I BAMBINI POSSONO FARE IL PANE E CONSUMARLO

Ho intenzione di aprire una fattoria didattica e vorrei mostrare ai bambini come si produce il pane e poi realizzarlo assieme a loro. Una volta cotto il pane, lo posso far mangiare ai bambini o vi sono delle norme igieniche da seguire?

Giovanna Cascio
Pisa

Con l'entrata in vigore del Regolamento comunitario 852/2004 la somministrazione e/o la degustazione di alimenti effettuate in agriturismo e quindi anche nelle fattorie didattiche non sono più soggette a provvedimenti autorizzativi ma rimandano ad una totale assunzione di responsabilità da parte del titolare dell'azienda in oggetto. È, quindi, necessario osservare le normali precauzioni igienico sanitarie e operare in locali con certificato di agibilità, muniti di zanzariere, assicurarsi che le farine per fare il pane e gli altri ingredienti non contengano micotossine o altri parassiti e che siano conservati in ambienti salubri, far sì che i bambini si lavino accuratamente le mani prima di impastare. *(Marco Boschetti)*

In estate si fa scorta di vitamina D, sostanza indispensabile per l'organismo

Abbiamo davanti a noi l'estate, la stagione del sole, prezioso periodo non solo perché orti e frutteti iniziano a donarci con abbondanza i loro frutti, ma anche perché questi sono i mesi nei quali il nostro organismo fa scorta di vitamina D, sostanza di importanza vitale che viene accumulata nel fegato in vista dell'inverno. Ecco come viene sintetizzata ed in quali alimenti è contenuta

È noto da tempo che la **vitamina D** *è indispensabile per l'assorbimento intestinale del calcio* presente negli alimenti, *per la prevenzione del rachitismo* (indebolimento delle scheletro) *e dell'osteoporosi* (fragilità delle ossa).

Studi recenti hanno tuttavia allargato le conoscenze sul ruolo della vitamina D, che sembra ben più ampio di quello che tradizionalmente le si attribuiva. *Un'adeguata presenza di questa vitamina nell'organismo,* infatti, è innanzitutto *correlata con la prevenzione di alcuni tumori* (del seno, dell'intestino, del rene, del pancreas). Inoltre, è ormai sufficientemente chiaro che la vitamina D *riduce il rischio di sviluppare alcune gravi patologie, come la sclerosi multipla.* Come se non bastasse, considerato che *la vitamina D è provvista anche di proprietà antibatteriche e antivirali,* è stata inoltre avanzata l'ipotesi che i picchi invernali di sindrome influenzale potrebbero essere dovuti anche ad una sua insufficiente presenza.

Passare ogni giorno un po' di tempo all'aria aperta prendendosi cura dell'orto, del frutteto e/o del giardino, è fondamentale per accumulare vitamina D (vedi testo), sostanza indispensabile per il benessere dell'organismo

QUANTA NE SERVE E IN QUALI ALIMENTI È CONTENUTA

Nel sangue la vitamina D dovrebbe oscillare tra i 10 e i 47 nanogrammi (miliardesimi di grammo) per millilitro.

Gli alimenti che contengono vitamina D sono i pesci grassi (come per esempio il salmone, l'aringa e l'olio di fegato di merluzzo), *i latticini ed il tuorlo d'uovo.* Chi, per vari motivi, non consuma questi alimenti rischia dunque possibili carenze? Possiamo dare una risposta rassicurante, nel senso che in condizioni normali per bambini, adulti, anziani, donne incinte è dimostrato che *l'esposizione alla luce solare è sufficiente a garantire adeguati livelli di vitamina D nell'organismo.*

Una insufficienza è dunque possibile quando non ci si espone abbastanza al sole, come quando si è costretti a letto per malattie di vario genere.

È dunque evidente che *passare ogni giorno un po' di tempo all'aria aperta* (come fate voi lettori, impegnati nella cura dell'orto, del frutteto e del giardino) *è fondamentale per poter accumulare questa importante vitamina.* Purtroppo alcune ricerche testimoniano che nei giorni lavorativi la popolazione attiva trascorre mediamente il 59% del tempo in casa, il 35% in ufficio o sul luogo di lavoro ed il 6% in automobile o nei mezzi pubblici.

Ricordate quindi che è assolutamente necessario approfittare (*senza eccessi*) della luce del sole, non solo per il benessere dello scheletro, ma anche perché è sempre più chiaro che la nostra salute e la nostra stessa vita dipendono, in larga misura, da questo astro sfolgorante.

Paolo Pigozzi

La vitamina D prodotta dall'organismo in estate viene accumulata nel fegato per essere utilizzata in inverno

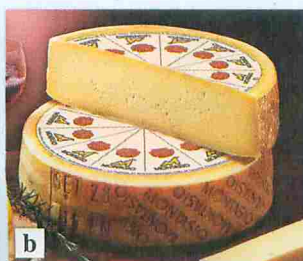
***Nei mesi estivi**, grazie alla grande quantità di luce solare, **la vitamina D viene prodotta** in sovrabbondanza **nella pelle e accumulata nel fegato**; si crea in questo modo una **preziosa riserva** di questa vitamina, **assai utile durante il periodo invernale** caratterizzato da una scarsa esposizione al sole.*

*La vitamina D si presenta nel nostro organismo sotto due forme principali: l'ergocalciferolo e il colecalciferolo. L'***ergocalciferolo***, o vitamina D2, viene formato quando i raggi solari ultravioletti colpiscono nella pelle una sostanza di origine vegetale, l'ergosterolo (abbondante, ad esempio, nel lievito di birra).*

Il **colecalciferolo** *(o vitamina D3), si produce invece quando la luce solare, arrivando sulla pelle, colpisce il 7-deidrocolesterolo, una sostanza derivata dal colesterolo e presente negli alimenti di origine animale, come pesci grassi* **(a)***, latticini* **(b)** *ed il tuorlo d'uovo* **(c)**.

a

b

c

Come preparare squisite gelatine di more e lamponi, di mele e d'uva

In giugno le piante di more e di lamponi regalano dolcissimi frutti, da gustare semplicemente al naturale, con zucchero e limone o in colorate e salutari macedonie. More e lamponi, però, si possono anche utilizzare per preparare squisite gelatine, al pari di altri raccolti del frutteto familiare, come le mele e l'uva. Ecco alcune semplici ricette

Dopo avervi suggerito nello scorso numero, a pag. 78, come preparare squisite gelatine di fragole, di susine e di arance e limoni, in questo articolo vi indichiamo come realizzare la gelatina di more e lamponi, quella di mele e quella d'uva. Ecco come trasformare e conservare in sicurezza questa frutta a livello casalingo [1].

GELATINA DI MORE E LAMPONI

Ingredienti: 1 kg di more, 500 grammi di lamponi, zucchero (75 grammi ogni 100 grammi di succo), 100 grammi d'acqua ogni 500 grammi di succo.

Lavate delicatamente le more ed i lamponi sotto acqua corrente fresca (**1**), ponetele in una pentola di acciaio più larga che alta, aggiungete 200 millilitri d'acqua fredda e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto (**2**), sino a quando la frutta inizia a disfarsi lasciando fuoriuscire il succo contenuto. Togliete la pentola dal fuoco, passate il composto attraverso un canovaccio di cotone (**3**) e pesate il succo filtrato (**4**). A questo punto mettete sul fuoco, nella stessa pentola di acciaio utilizzata in precedenza, acqua e zucchero nella proporzione indicata; quando lo zucchero si sarà sciolto ed il liquido si presenterà limpido e inizierà a bollire aggiungete il succo di more e lamponi e fate cuocere, mescolando continuamente, sino al raggiungimento del punto di gelificazione, cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore (**5**).

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad 1 centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente (**6**) e conservateli in un luogo fresco e buio.

GELATINA DI MELE

Ingredienti: 2 kg di mele di varietà Fuji o Golden, zucchero (75 grammi ogni 100 grammi di succo), 2 limoni.

Lavate le mele, tagliatele a pezzi (**7**), ponetele in una pentola di acciaio più larga che alta, aggiungete 300 millilitri d'acqua fredda e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto, sino a quando la frutta diventa morbida ed è fuoriuscito il succo contenuto (**8**). Togliete la pentola dal fuoco, passate il tutto attraverso un colino a maglie fitte – ricordatevi di non schiacciare la polpa per velocizzare l'operazione, altrimenti otterrete una gelatina torbida – quindi filtrate il succo ottenuto attraverso un canovaccio di cotone (**9**). Pesate il succo (**10**) e ponetelo nella stessa pentola di acciaio utilizzata in precedenza, aggiungetevi lo zucchero nella proporzione indicata, il succo di limone e fate cuocere, mescolando continuamente, sino al raggiungimento del punto di gelificazione, cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore (**11**).

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad 1 centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente (**12**) e conservateli in un luogo fresco e buio.

GELATINA D'UVA

Ingredienti: 2 kg d'uva ben matura e soda, zucchero (75 grammi ogni 100 grammi di succo).

Lavate l'uva (**13**) e fatela asciugare su un canovaccio di cotone (**14**). Staccate gli acini dal raspo e poneteli direttamente in una pentola d'acciaio più larga che alta (**15**); aggiungete 300 millilitri d'acqua fredda e fate cuocere a fuoco basso e a pentola coperta per circa 20 minuti. A questo punto schiacciate gli acini con un

Gelatina di more e lamponi

1

2

3

4

5

6

Gelatina di mele

7

8

9

10

11

12

Gelatina d'uva

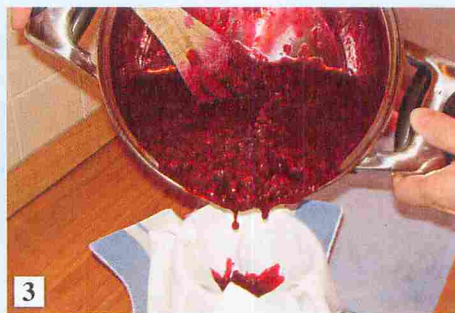
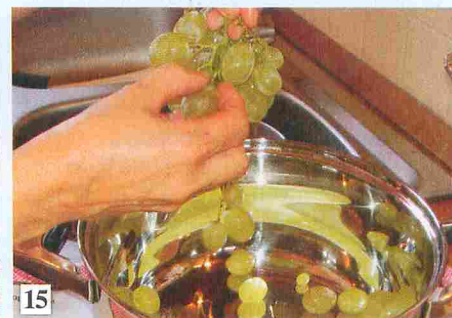
13

14

15

16

17

18

cucchiaio di legno e proseguite la cottura per altri 8-10 minuti. Passate la frutta al passaverdura (**16**) ed il succo da essa ottenuto attraverso un colino a maglie fitte (**17**) o un canovaccio di cotone.

Dopo aver pesato il succo mettetelo nella stessa pentola di acciaio utilizzata in precedenza, aggiungetevi lo zucchero nella proporzione indicata, fate cuocere a fuoco basso schiumando ripetutamente sino al raggiungimento del punto di gelificazione (**18**), cioè 12-15 minuti dopo l'inizio del bollore.

Versate la gelatina ancora calda in vasetti di vetro, precedentemente lavati e sterilizzati, riempiendoli sino ad 1 centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente e conservateli in un luogo fresco e buio.

Foto dell'autore

Rita Bacchella

[1] Per maggiori informazioni sugli accorgimenti da adottare per trasformare e conservare in sicurezza frutta e ortaggi a livello casalingo si rimanda all'articolo pubblicato sul n. 3/2009, pag. 73.

Ricette pubblicate. Fave (n. 3/2008), zucchini (n. 4/2008), giardiniera (n. 5/2008), melanzane, pomodori e fagiolini (n. 6/2008), pesche e susine (7-8/2008), uva (9/2008), mostarde (10/2008), crauti (10/2008), castagne (11/2008), sidro (12/2008), cotogne e carote (1/2009), barbabietole, cardi, bietola e peperoni (2/2009), taccole, fagiolini e carote, nespole del Giappone (4/2009), fragole, susine, arance e limoni (5/2009), more e lamponi, mele, uva (6/2009).

Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni derivanti dal consumo di prodotti alimentari preparati, trasformati e/o conservati con metodi casalinghi. Si fa presente che i procedimenti illustrati sono validi e sicuri ai fini del consumo solo quando vengono rispettate quelle norme sanitarie che non sempre le condizioni dell'ambiente familiare sono in grado di garantire.

Risposte ai lettori

INFORMAZIONI SU OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIO DEL TONNO IN SCATOLA E ALIMENTI AFFUMICATI

Vi sottopongo una serie di domande, nella speranza che possiate soddisfare la mia curiosità. **1)** *Perché l'olio extravergine d'oliva ha scadenza di soli uno o due anni? Come si deteriora?* **2)** *L'olio del tonno in scatola va buttato o può essere utilizzato?* **3)** *Le carni e i pesci affumicati possono far male alla salute?*

Eugenio Tonello
Mestre

Rispondo per punti, così come elencati dal lettore: **1)** la scadenza dell'**olio extravergine d'oliva** (1-2 anni dalla spremitura) coincide con il periodo nel quale l'olio conserva integre tutte le sue proprietà organolettiche (sapore, aroma, ecc.) e salutistiche (contenuto di sostanze antiossidanti e protettrici dell'organismo). Questo non significa che un olio che abbia oltrepassato tale scadenza sia tossico o pericoloso per la salute. Semplicemente, dopo questo lasso di tempo la sua bontà e l'effetto positivo sulla salute si sono ridotti.

2) L'**olio del tonno** in scatola va generalmente buttato perché si tratta quasi sempre di «olio di oliva», un prodotto che per legge è costituito da una miscela di olio lampante rettificato (ottenuto dalla spremitura di olive deteriorate e molto acido) con piccole quantità di olio extra vergine d'oliva. Assai raramente l'olio di conserva è costituito da olio extravergine d'oliva (controllate sull'etichetta); in quest'ultimo caso l'olio può essere consumato assieme al tonno.

3) Il consumo consistente e frequente di **alimenti affumicati** (carni, pesci, formaggi) è stato messo in relazione con un aumentato rischio di tumori all'esofago e allo stomaco. Un rischio che è probabilmente spiegabile con la presenza nel fumo di composti come la formaldeide, l'alcol metilico, il creosoto e alcuni fenoli. La tossicità e la mutagenicità (cioè la capacità di provocare alterazioni del patrimonio genetico delle cellule e quindi di aumentare il rischio di tumore) di queste sostanze è da tempo ben nota. In molti interessanti esperimenti, tuttavia, si è comunque notato che i succhi e gli estratti di parecchi frutti, di molte verdure e di alcune spezie riducono notevolmente gli effetti negativi delle suddette sostanze.

È evidente quindi che il consumo regolare di alimenti affumicati non è da suggerire. Tuttavia, è anche ragionevole pensare che carni o pesci affumicati possano essere consumati senza particolari problemi se accompagnati o seguiti, per esempio, da cavoli, broccoli, cavolini di Bruxelles, prezzemolo, mele, carote, aglio, cipolla, ecc. Questi vegetali, in effetti, sono molto ricchi di sostanze che proteggono l'organismo dai danni provocati dall'inquinamento. *(Paolo Pigozzi)*

L'olio extra vergine d'oliva dopo 1-2 anni di conservazione perde molta della sua bontà e dell'effetto positivo sulla salute

FANNO BENE ALLA SALUTE UNA GRADUALE ESPOSIZIONE AL SOLE E LA LUCE SOLARE

Mi piacerebbe che il dottor Paolo Pigozzi ci parlasse del favorevole influsso di sole e luce solare sull'organismo.

Enzo Tecchio
Lancenigo (Treviso)

Il **sole** è garanzia della vita sulla terra. Se dunque l'esposizione eccessiva è fonte di seri problemi (come, l'invecchiamento della pelle e l'aumento del rischio di tumori cutanei), anche una prudenza esagerata potrebbe essere collegata all'insorgenza di alcuni malanni. Gli individui che vivono in ambienti poco luminosi (ammalati, lavoratori, bambini) diventano, infatti, a lungo andare, pallidi, gracili, indolenti, apatici e senza energia vitale.

Certo, un'esposizione improvvisa ai raggi solari procura sicuramente più guai che vantaggi. Come quando, dopo molti mesi passati all'interno degli edifici, arriviamo in spiaggia con la pelle candida, pretendendo in poche ore di acquistare un colorito più salutare. I problemi sono in fondo generati non tanto dai raggi del sole, ma da una dose eccessiva, da una mancata gradualità e soprattutto da una insufficiente continuità nell'esposizione.

Oltre alla necessaria prudenza nell'esposizione, anche la dieta dovrebbe contenere sufficienti quantità di fattori nutritivi che aiutano a trarre il meglio dai raggi solari, limitandone gli svantaggi (la frutta e gli ortaggi colorati, per esempio, contengono parecchie sostanze antiossidanti).

Anche la **luce solare**, quando è bene utilizzata, ha numerosi effetti benefici su diversi organi e funzioni del nostro corpo. Una corretta e costante esposizione alla luce solare regola il ritmo sonno-veglia, rende ottimale l'equilibrio ormonale maschile e femminile, riduce il colesterolo nel sangue, migliora l'umore, esalta le prestazioni del sistema immunitario, migliora il nutrimento della pelle e previene la formazione dei foruncoli, contrasta il deterioramento della funzione visiva, favorisce la crescita e lo sviluppo corporeo, riduce globalmente il rischio di tumori, favorire la sintesi di vitamina D, come abbiamo ampiamente esposto in questo stesso numero a pag. 73. *(Paolo Pigozzi)*

L'AGLIO È DOTATO DI MOLTE POTENZIALITÀ CURATIVE

Ho trovato una vecchia ricetta di tintura alcolica di aglio (350 grammi di aglio in 200 ml di alcol a 95°) da assumere a gocce contro diversi malanni dell'organismo. Che ne pensate?

Paolo Boscolo
Costa di Rovigo (Rovigo)

Le tinture ottenute da vegetali freschi sono vere e proprie preparazioni medicinali che facilitano la cura di diverse affezioni.

L'aglio è una pianta dotata di numerose potenzialità curative

Per quanto riguarda gli effetti di una cura a base d'aglio – così come riferito dal lettore – occorre dire che effettivamente questa è una pianta dotata di numerose potenzialità curative. Dall'antichità fino ai nostri giorni (anche con sperimentazioni condotte secondo il metodo scientifico), le conferme in questo senso sono state numerose. Per esempio: che l'aglio abbassi il colesterolo e la pressione arteriosa, che prevenga l'aterosclerosi e le malattie cardiovascolari, che renda il sangue più scorrevole e meno coagulabile, che sia utile nelle malattie infettive (specialmente respiratorie) sono dati di fatto.

Per quanto riguarda molti altri effetti suggeriti dalla tradizione o dalla medicina popolare (calo del peso corporeo, prevenzione del mal di testa, guarigione delle gastriti, cura delle malattie della tiroide e della vista, ecc.), occorre dire con serenità che allo stato attuale delle conoscenze non vi sono conferme scientifiche. Tuttavia, la ricerca continua. *(Paolo Pigozzi)*

La raccolta in campo, una nuova forma di vendita diretta dei prodotti agricoli

I consumatori raccolgono direttamente i prodotti agricoli (frutta e/o ortaggi) sul campo e pagano all'uscita dopo aver pesato quanto hanno raccolto. Non c'è ancora una legge che regola questa attività, ma occorre seguire scrupolosamente i consigli che qui vi diamo per non incorrere in brutte sorprese

La vendita diretta dei prodotti agricoli rappresenta un importante strumento di sviluppo economico per le aziende agricole. In questi ultimi anni sta prendendo piede una nuova forma di vendita diretta: la raccolta libera in campo, che soddisfa la domanda prevalentemente di chi vive in città. Le aziende agricole che utilizzano questa modalità di vendita infatti sono spesso situate in aree molto vicine alle città. La convenienza fra produttore agricolo e consumatore è reciproca: da una parte il consumatore può ottenere prezzi bassi, dall'altra il produttore può eliminare i costi della raccolta.

La maggior parte delle esperienze sino ad oggi attuate propongono la raccolta di frutta e/o ortaggi (in alcuni Paesi europei anche dei fiori) ed è facile intendere che le aziende agricole che utilizzano il metodo biologico sono quelle preferite dai consumatori per i loro acquisti. La raccolta libera in campo è particolarmente diffusa all'estero, specie negli Stati Uniti, in Germania, in Francia e in Austria. In Italia invece, si registra ancora un forte ritardo.

COME È ORGANIZZATA?

I consumatori raccolgono direttamente i prodotti agricoli sul campo e pagano all'uscita dopo aver pesato il raccolto. Il successo dell'iniziativa non è riconducibile tuttavia solo ai prezzi bassi, ma anche ad un nuovo modo di fare la spesa, che rifugge dalla cultura dei supermercati e che ricerca la genuinità e la stagionalità.

Foto: Corte Rizzarda

La raccolta diretta in campo di ortaggi e frutta è, per i consumatori, un nuovo modo di fare la spesa

Gli agricoltori che utilizzano questa forma di vendita devono, per prima cosa, mettere a disposizione dei compratori ampi parcheggi e predisporre una cartellonistica posizionata all'esterno dell'azienda per scopi promozionali e all'inizio dei filari o delle coltivazioni per scopi informativi sulla raccolta. Le indicazioni sulle modalità di raccolta delle diverse varietà di frutta, di verdura o di fiori sono indispensabili per salvaguardare le coltivazioni e le piante dalla mancata perizia dei raccoglitori. È necessario, poi, mettere a disposizione una bilancia omologata.

NON C'È UNA LEGGE IN MATERIA, QUINDI È BENE METTERE A NORMA L'AZIENDA

In Italia, la raccolta libera in campo, non ha, purtroppo, una legge che la regolamenti. Ciononostante sono indispensabili alcune precauzioni per *evitare che questa esperienza venga confusa con una situazione di lavoro «in nero».*

Innanzitutto **è necessario predisporre tutti gli interventi che possano ridurre la possibilità di incidenti e mettere comunque a norma l'azienda agricola** rispettando tutti gli adempimenti previsti dal Decreto legislativo 81/2008 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 30-04-2008). Il più importante è quello relativo all'elaborazione di un documento che raccoglie tutti gli interventi attuati al fine di ovviare a possibili situazioni di rischio (per fare ciò è bene farsi aiutare da un tecnico preparato senza però farsi «spennare», tariffa di riferimento 400 euro).

Poi **è indispensabile stipulare una polizza di responsabilità civile** che copra eventuali responsabilità verso terzi in caso di infortuni subiti da clienti che partecipano alla raccolta manuale dei prodotti. La tradizionale polizza di responsabilità civile dell'azienda agricola può essere sufficiente, ma sarebbe opportuno inviare anche una comunicazione alla compagnia assicurativa per descrivere le attività che si intendono organizzare.

Un cartellone, posto all'entrata di una azienda agricola francese che attua la raccolta in campo, reclamizza i prezzi dei prodotti in raccolta

L'**adempimento più importante è quello che rigurda la comunicazione ai servizi ispettivi della locale sede dell'Inps e della locale sede della Direzione provinciale del lavoro** per denunciare l'avvio dell'attività di raccolta libera in campo, con le modalità e il calendario di apertura dell'attività di vendita diretta.

UN'ESPERIENZA A MANTOVA

Un esempio di raccolta in campo dei prodotti ci viene da Mantova dove, nella Corte Rizzarda [1], un'azienda orticola a conduzione familiare ha predisposto una vasta coltivazione di ortaggi (pomodori, peperoni, melanzane, piselli, fagiolini, insalate, rapanelli, spinaci, coste, catalogne, cavoli, cavolfiori) per la raccolta in campo da parte dei consumatori. Da fine maggio (tutti i giorni dalle ore 8 alle ore 12) i consumatori possono andare in azienda per raccogliere gli ortaggi. Ad ogni ospite viene dato un cappello di paglia, un cestino per la raccolta e un foglio con le istruzioni per evitare di danneggiare le colture.

Marco Boschetti

[1] L'azienda agricola si trova a Mantova in via dei Toscani, n. 9 (villaggio Eremo) - Tel. 0376 269430 oppure 339 7114136 - Email: info@cortenizzarda.it

Risposte ai lettori

SI POSSONO OTTENERE AIUTI PER IL RECUPERO DI UN FABBRICATO RURALE E DI UN MACERO SOLO SE IMPRENDITORI AGRICOLI

Sto acquistando un vecchio fabbricato di fattura tipicamente ferrarese circondato da terreno. Il mio sogno sarebbe quello di poter creare un bosco e recuperare il macero, che è stato purtroppo interrato, oltre che ristrutturare il fabbricato. Esistono agevolazioni economiche o aiuti di altro genere per chi, come me, non è imprenditore agricolo?

Lettera firmata
Ferrara

Azioni di recupero come quella prospettata dal lettore sono meritevoli e vanno in una direzione encomiabile dal punto di vista naturalistico e della promozione del territorio.

L'Unione europea, attraverso il Programma di sviluppo rurale in atto (Psr 2007-2013), finanzia e incentiva la misura 216 denominata «Sostegno agli investimenti non produttivi», come potrebbe essere il caso del lettore. Il limite è che, per ottenere le agevolazioni economiche, bisogna essere «imprenditori agricoli»; nel caso non si abbia questa qualifica si può verificare la possibilità di ottenerla presso le organizzazioni professionali di zona (Coldiretti, Cia, Upa).

Per realizzare al meglio il ripristino del macero possiamo suggerire al lettore di prendere spunto tecnico sul sito Internet www.ermesagricoltura.it del quale è possibile scaricare le schede tecniche, oltre che gli indirizzi degli uffici locali a cui rivolgersi per informazioni di maggior dettaglio. *(Niccolò Mapelli)*

L'ACQUA DI ACQUEDOTTO PER UTILIZZI AGRICOLI PAGA I CANONI DI FOGNATURA E DEPURAZIONE

Perché per l'acqua dell'acquedotto utilizzata per irrigare orto e giardino si devono pagare le spese di fognatura e depurazione visto che non finisce nelle fogne e non viene depurata?

Lettera firmata

L'articolo 155 del Decreto legislativo n. 152/2006 (codice ambientale), pubblicato sul suppl. ordinario n. 9G/L alla *Gazzetta Ufficiale* n. 88 del 14-4-2006, stabilisce espressamente, al comma 4, che per la concreta determinazione dei canoni di depurazione e di fognatura «il volume dell'acqua scaricata è determinato in misura pari al cento per cento del volume di acqua fornita». Perciò, se l'acqua utilizzata per irrigare l'orto o il giardino è stata

Finanziamenti e opportunità dalle Regioni

TOSCANA

Misura: bando per favorire la certificazione ambientale di qualità di imprese in provincia di Livorno (esclusivamente per l'introduzione di nuove certificazioni).
Scadenza: il 31-7-2009 per certificazioni ottenute entro il 30-6-2009; il 31-1-2010 per certificazioni ottenute entro il 31-12-2009).
A chi presentare la domanda: la domanda va presentata a mano o tramite raccomandata a: Camera di commercio di Livorno - Piazza del Municipio, 48 - 57123 Livorno.
Beneficiari: imprese (comprese quelle agricole) che abbiano sede legale e operativa in provincia di Livorno, iscritte al Registro delle imprese della Camera di commercio.
Spese che sono ammesse al finanziamento: l'agevolazione prevede un contributo per le imprese che nel corso del 2009 ottengano una certificazione tra quelle presenti nell'elenco predisposto dalla Camera di commercio. In particolare, per l'interesse nel settore agricolo e in quelli collegati, come l'agriturismo, segnaliamo: Ecolabel per il turismo; Brc e Ifs (certificazioni per fornitori del settore alimentare); ISO 9001 (certificazione di qualità); SA 8000 (certificazione etica delle imprese); ISO 22000 (sistemi di gestione sicurezza alimentare).
Entità dell'agevolazione: l'agevolazione è pari al 50% delle spese realmente sostenute, fino a un massimo di 2.500 euro.
Per informazioni: Camera di commercio di Livorno - Piazza del Municipio, 48 - 57123 Livorno - Tel. 0586 231111 - Fax 0586 231229. Nel sito Internet della Camera di commercio, nella sezione Contributi alle imprese/Bandi 2009, si trovano il bando e la domanda: http://www.li.camcom.it/?p=contributi_imprese

SARDEGNA

Misura: «Partecipazione degli agricoltori ai sistemi di qualità alimentare» del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Sardegna (misura 132).
Scadenza: le domande possono essere presentate fino al 31 dicembre 2010. Sono previste sei sottofasi; la prima scade il 31 agosto 2009.
A chi presentare la domanda: la domanda di aiuto va presentata per via telematica utilizzando il modello semplificato disponibile all'indirizzo Internet: http://intranet.sardegnaagricoltura.it. Successivamente la domanda stampata, firmata e completata della documentazione richiesta va presentata, a mano o per raccomandata, ai Servizi territoriali dell'agenzia Argea Sardegna competente per territorio. L'elenco dei servizi territoriali dell'Argea si può trovare nell'allegato A del bando o all'indirizzo Internet http://www.sardegnaagricoltura.it/finanziamenti/argea/organigramma.html
Beneficiari: imprese agricole che partecipano ai sistemi di qualità (produzioni biologiche; produzioni a denominazione di origine Dop e Igp; vini a denominazione Doc e Docg). L'elenco completo delle produzioni per cui è ammesso il contributo si trova al punto 5 del bando della misura 132. Le imprese agricole devono essere titolari di partita Iva e iscritte nel Registro delle imprese della Camera di commercio, nella sezione «imprese agricole».
Spese che sono ammesse al finanziamento: la misura prevede un contributo per le spese realmente sostenute per il controllo e la certificazione. Per le aziende biologiche l'importo è pari al 100% dei costi di controllo; per le altre certificazioni (Dop, Igp, Doc, Docg) l'importo scende dal 100% al 60% per ognuno dei cinque anni dell'aiuto.
Tipo ed entità dell'agevolazione: l'importo massimo del contributo a fondo perduto concesso alle imprese agricole è di 3.000 euro all'anno per impresa; il sostegno può essere concesso al massimo per cinque anni.
Per informazioni: tutti i documenti utili, compreso il bando, si possono trovare in questa pagina del sito Internet della Regione Sardegna: http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=474&tdoc=&s=14&v=9&c=3501&id=13609&va=

LOMBARDIA

Misura: bando per la misura 132 (Sostegno agli agricoltori che partecipano ai sistemi di qualità alimentare - Anno 2009) del Programma di sviluppo rurale 2007-2013. Il bando è stato approvato con il Decreto n. 2712 del 19-3-2009, pubblicato nel *Bollettino Ufficiale* n. 14 del 31-3-2009 (2° supplemento straordinario). Il bando per la misura 132 è contenuto nell'allegato 2 del Decreto 2712.
Scadenza: la domanda telematica deve essere presentata entro il 30-9-2009 tramite il Siarl (Sistema informativo agricolo Regione Lombardia). La domanda cartacea va presentata entro il 12-10-2009.
A chi presentare la domanda: la domanda deve essere inviata, sia per via telematica che cartacea, alla Provincia nel cui territorio ha sede l'impresa richiedente.
Beneficiari: possono presentare la domanda gli agricoltori, le società agricole e le cooperative che aderiscono ai seguenti sistemi di

prelevata dall'acquedotto pubblico, su di essa sono dovuti, comunque, i canoni di depurazione e di fognatura.

A parer nostro si tratta sicuramente di un sopruso dovuto al fatto che i Comuni devono fare cassa. *(Massimiliano Dona* - Unione nazionale consumatori)

Fornire pareri legali agli abbonati su quesiti posti tramite lettera – ovviamente senza la completa documentazione di supporto e in uno spazio limitato – non è facile. Inoltre, il diritto non è una disciplina scientifica e non è riassumibile in formule matematiche: ci sono una miriade di leggi che si accavallano, interpretazioni controverse, fiumi di sentenze di ogni ordine e grado che possono fra loro contraddirsi. La stessa questione può essere affrontata da varie angolazioni e può essere risolta in modi diversi e alternativi tra loro. Il senso di questa rubrica è quello di orientare il lettore verso una strada da percorrere o una soluzione da adottare, oppure quello di fornire qualche utile suggerimento. Le risposte ai quesiti legali non hanno, quindi, né possono avere, la pretesa (e la presunzione) di fornire in maniera esaustiva e completa pareri definitivi sulle problematiche sottoposte. Per tali motivi il lettore deve sempre farsi aiutare da un commercialista o da un legale.

qualità delle produzioni: 1) metodo di produzione biologica (Reg. Ce n. 834/2007) relativamente ai settori zootecnico, ortofrutticolo, olivicolo, colture aromatiche; 2) prodotti Dop e Igp. I prodotti interessati sono: Dop Bitto; Dop Valtellina Casera; Dop «Formai de Mut» dell'Alta Val Brembana; Igp Pera mantovana; Dop Olio extravergine d'oliva Garda; Dop Olio extravergine d'oliva Laghi Lombardi; 3) vini di qualità prodotti in regioni determinate (Vqprd - in particolare sono interessati i seguenti vini lombardi: Doc Rosso di Valtellina; Doc Oltrepò Pavese; Docg Oltrepò Pavese metodo classico; Docg Sforzato; Docg Valtellina superiore).

Spese che sono ammesse al finanziamento: la spesa ammessa equivale all'importo dei costi fissi sostenuti dall'impresa agricola, nei confronti delle strutture di controllo, per l'accesso e la partecipazione al sistema di qualità alimentare corrispondente. In dettaglio, i costi ammessi sono: costo di iscrizione, quota annuale fissa, quota variabile (in relazione alla quantità per superficie prodotta e sottoposta a controllo in un determinato periodo). Sono ammesse solo le spese sostenute (emissione fattura) dopo la presentazione della domanda tramite il Siarl e superiori a 100 euro.

Entità dell'agevolazione: l'aiuto concesso è pari al 100% dei costi fissi sostenuti, fino a un massimo di 3.000 euro all'anno per impresa e per un periodo massimo di 5 anni.

Per informazioni: il decreto n. 2712 e il bando relativo alla misura 132 si possono trovare alla pagina Internet: http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/sito/tmpl_action.asp?DocumentoId=4181&SezioneId=2500000000&action=Documento

A cura di Pier Francesco Lisi

Ecco fatto un nastro trasportatore per la raccolta dei pomodori

Con l'arrivo dell'estate (il 21 giugno) iniziano a maturare nelle campagne le varietà di pomodoro che, sotto forma di pelati o passate, la mamma adopera per prepararti delle gustose pastasciutte. A dire il vero, la mamma in estate utilizza i pomodori che il papà ha coltivato nell'orto, ma quando questi sono finiti occorre andare al supermercato. Qui si trovano pomodori che arrivano dalle industrie conserviere, raccolti in estate e conservati in vasi di vetro, lattine o in appositi cartoni tetrapak.

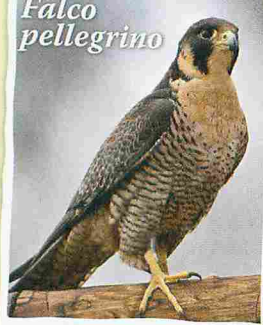
La raccolta del pomodoro nelle campagne viene effettuata a mano o con apposite macchine. Ci sono macchinari (che somigliano a dei trattori) con una lama particolare che prima falcia le piante e poi le fa scorrere su un nastro. Dopo che il pomodoro è stato staccato e separato dalla pianta ad opera di speciali «dita» di gomma, viene incanalato su un altro nastro che lo fa finire in un contenitore di raccolta (una specie di cassone che si trova su questo «trattore») ***(vedi foto qui sopra)***.

La funzione di un nastro trasportatore è quella di far scorrere, spostando in avanti, gli oggetti (in questo caso i pomodori) che vi sono appoggiati. Non sono solo i macchinari per la raccolta dei pomodori ad avere dei nastri trasportatori: il banco scorrevole delle casse del supermercato, su cui la mamma ripone i prodotti da pagare, ne è un altro esempio.

Vuoi provare a costruire un nastro trasportatore, in miniatura per la raccolta dei pomodori, e scoprire come funziona?

1

Procurati 13 rotoli di cartone (quelli della carta igienica), un gomitolo di cotone grosso (può andare bene anche dello spago), un paio di forbici e un libro (le dimensioni della pagina devono essere di almeno 13 x 21 cm) ***(foto 1)***. Prepara 26 pezzi di filo di cotone lunghi ognuno 20 cm e annodali a due a due solo ad una estremità; annoda le altre estremità dopo aver fatto passare i due fili nei rotoli, nel senso della lunghezza, in modo da tenerli legati permettendo però agli stessi di rotolare ***(foto 2)***. Pro-

2

Lo sai che...

Falco pellegrino

Il **falco pellegrino**, in picchiata ad ali chiuse e aiutato dalla forza di gravità, supera i 350 chilometri orari, mentre la velocità di crociera s'aggira sugli 80-100 km all'ora...

...il **tarabuso** emette un verso che sembra il muggito di un toro e può essere sentito, nei vasti canneti dove vive, fino a 5 chilometri di distanza...

Tarabuso

...mentre la **poiana** ha una vista acutissima e riesce ad individuare una preda ad una distanza di 5 chilometri...

Poiana

...i **piccoli degli uccelli** fanno sapere ai genitori di avere fame spalancando la bocca e facendone vedere l'interno colorato...

Piccoli degli uccelli (un passero)

...i **pesci** sono scivolosi perché sono coperti di un muco che li protegge dalle malattie e dai parassiti e permette ad essi di scivolare meglio nell'acqua.

Pesci (una scardola)

Maurizio Bonora

cedi così unendo tutti i rotoli l'uno all'altro, poi chiudi la fila come una collana, unendo il primo all'ultimo *(foto 3)*.

All'interno della collana infila quindi il libro: ti servirà per capire il meccanismo del nastro che scorre intorno a un asse. Il libro è il cosiddetto piano di slittamento del nastro trasportatore *(foto 4)*.

Ora, se in casa hai dei pomodori, puoi subito provare a far funzionare il tuo nastro trasportatore in miniatura. Basta trascinare in avanti la collana di rotoli, cercando di tenere fermo il libro, così sposterai in avanti anche i pomodori appoggiati sopra. Buon divertimento!

Laura Brisotto

L'intervista «impossibile» a una rondine

Ciao a tutti. Un giorno mentre stavo giocando in cortile ho visto sul filo stendibiancheria di mia mamma una rondine. Non mi sono fatta sfuggire l'occasione e l'ho intervistata. **Dove hai trascorso l'inverno?**

Ho trascorso l'inverno in Africa e per arrivare qui da voi in Italia ho perfino attraversato il deserto del Sahara.

Quando sei partita dall'Africa e quando sei arrivata in Italia?

Sono partita in febbraio e sono arrivata nella seconda metà di marzo. Ho impiegato quasi due mesi per tornare nello stesso posto dello scorso anno. Sai, io sono molto affezionata al luogo in cui sono nata e al nido dove ho allevato i miei piccoli.

Ma a quale velocità voli e quanti chilometri hai percorso per arrivare fin qui?

Durante la migrazione volo ad una velocità media di 50 chilometri l'ora e per arrivare in Italia ho percorso più di 7.000 chilometri.

Il mio papà ogni volta che dobbiamo andare in auto da qualche parte guarda le cartine geografiche e consulta Internet. Tu come fai a ricordare il tragitto per arrivare al tuo nido?

Io navigo «a vista»! Nel senso che volo solo di giorno e nel viaggio mi oriento seguendo il profilo delle coste, i valichi montani, il percorso dei fiumi e dei canali.

Cosa usi per costruirti il nido? E dove lo fai?

Costruisco il nido nelle stalle, nei porticati e sotto i ponti con un impasto di fango, argilla, saliva e minuscole parti vegetali, poi, per renderlo più comodo, lo imbottisco con piume.

Quanti «figli» fai ogni anno?

Faccio due covate e allevo in tutto una decina di «figlioli».

E a loro chi insegna la strada per andare in Africa?

Lo fanno d'istinto – pensa che molti giovani partono senza aspettare noi adulti – poi, per il viaggio di ritorno, utilizzano la memoria seguendo la forma del paesaggio.

Quali sono i tuoi nemici? E quanti anni vive una rondine?

Nel cielo abbiamo i falchi che ci danno la caccia e sul terreno ci possono catturare i gatti. Anche l'uomo però non ci aiuta «avvelenando» gli insetti che cacciamo. Mediamente noi rondini viviamo 2-3 anni, ma qualcuna di noi è riuscita ad arrivare a 15.

Marta

Il consiglio per chi naviga in Internet

Nel sito Internet del Corpo forestale dello Stato vi è uno spazio (www.corpoforestale.it/bambini_2008/index.htm) che ti fa scoprire, giocando, ciò che viene fatto a difesa della Natura. Per ogni attività del Corpo forestale ci sono dei giochi con i quali potrai misurare le tue abilità.

Potrai anche scaricare video, materiali didattici e suoni della natura.

FIERE E MANIFESTAZIONI

*Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «**Carta Verde**» sono pregati di darne comunicazione scritta a:*
Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

I DATI QUI RIPORTATI DI OGNI SINGOLA MANIFESTAZIONE SONO AGGIORNATI AL 12-5-2009

PIEMONTE

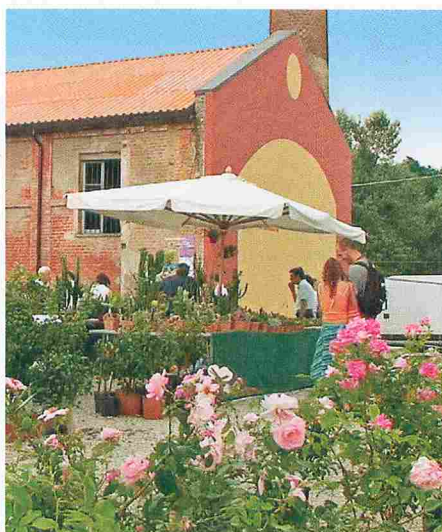
❑ MONTALDO BORMIDA (ALESSANDRIA) - Gardening in collina

Sabato 6 e domenica 7 giugno si svolge, presso la sede fieristica «la Distilleria» a Montaldo Bormida (Alessandria), la 2ª edizione di «Gardening in collina», Mostra mercato florovivaistica di fiori, piante aromatiche, piante da giardino e da orto, alberi da frutto di varietà antiche e moderne con un'interessante selezione di succulente e un'esposizione di piccoli attrezzi e oggetti in ferro per giardini, ecc.
Superficie espositiva: 1.500 m².
Orario di apertura al pubblico: sabato dalle ore 17 alle 23, domenica dalle ore 10 alle 20, orario continuato.
Ingresso: euro 2,00; **gratuito per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Come arrivare in auto: autostrada A26 con uscita ad Ovada a circa 10 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per circa 150 posti auto, gratuito, si trova a circa 50 metri dalla mostra.
Per informazioni: arch. Giovanna Zerbo - Cell. 347 0377427; Comune di Montaldo Bormida - Tel. 0143 85141.
Internet: www.gardeningincollina.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.unionedeicastelli.it

❑ SALE SAN GIOVANNI (CUNEO) - Non solo erbe

Domenica 28 giugno si svolge, a Sale San Giovanni (Cuneo), la 12ª edizione di «Non solo erbe», manifestazione regionale dedicata alla coltivazione e commercializzazione delle piante officinali e aromatiche.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge lungo le vie del paese.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A6 con uscita a Ceva, a circa 7 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 250 posti auto, gratuito, si trova nelle vicinanze della manifestazione.
Per informazioni: Comune di Sale San Giovanni - Tel. 0174 75000; Comunità Montana di Ceva - Tel. 0174 705600.
Internet: www.comune.salesangiovanni.cn.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.cuneoholiday.com

❑ MONTEZEMOLO (CUNEO) - Fiera regionale del miele APiemonte

Dal 3 al 5 luglio si svolge, presso la piazza del mercato di Montezemolo (Cuneo), la tradizionale «Fiera regionale del miele APiemonte», Mostra mercato dell'apicoltura giunta quest'anno alla 30ª edizione. I visitatori possono trovare tutta la gamma delle attrezzature apistiche, dalle più semplici alle più sofisticate.

Sabato 6 e domenica 7 giugno si svolge, a Montaldo Bormida (Alessandria), la 2ª edizione di «Gardening in collina»

Superficie espositiva: 4.000 m².
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 17 alle 23; sabato e domenica dalle ore 9 alle 24, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A6 con uscite a Ceva-Montezemolo o Millesimo-Montezemolo, entrambe a circa 10 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: in occasione della manifestazione vengono realizzati dei parcheggi, per 3.000 posti auto, gratuiti, indicati nella segnaletica. È possibile usufruire gratuitamente (sabato pomeriggio e domenica tutto il giorno) di un servizio di bus-navetta (andata e ritorno) dai parcheggi alla manifestazione.
Per informazioni: Comune di Montezemolo - Tel. 0174 781306; sig. Robaldo Luca - Cell. 328 7230636.
Internet: www.montezemolomiele.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.cuneoholiday.com

LIGURIA

❑ ROLLO DI ANDORA MARINA (SAVONA) - Festa delle erbe aromatiche, officinali e delle piante antiche

Sabato 13 e domenica 14 giugno si svolge nell'antico borgo di Rollo, frazione di Andora Marina (Savona), la tradizionale «Festa delle erbe aromatiche, officinali e delle piante antiche» giunta quest'anno alla 10ª edizione.
Alla mostra sono presenti esperti vivaisti e coltivatori, con una vasta esposizione di erbe aromatiche, officinali, piante antiche e collezioni botaniche.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella piazza e negli oliveti del borgo.
Orario di apertura al pubblico: sabato 13 dalle ore 14,30 alle 23 e domenica 14 dalle ore 9,30 alle 20, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A10 con uscita ad Andora, a circa 2 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: durante la manifestazione è possibile sostare, gratuitamente, nella piazza del mercato di Andora, ove è presente, per tutta la durata della manifestazione, un servizio gratuito di piccolo bus-navetta dalla piazza del mercato di Andora alla frazione di Rollo e ritorno.
Per informazioni: segreteria organizzativa Associazione Culturale Gruppo Rollo 99 - Cell. 335 6368294 - 335 261293; Assessorato Cultura e Turismo del Comune di Andora - Tel. 0182 68111.
Internet: www.festadelleerbe.net
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.andora.it

❑ VESSALICO (IMPERIA) - Fiera dell'aglio

Giovedì 2 luglio si svolge, presso l'area verde Canavai di Vessalico (Imperia), la tradizionale «Fiera dell'aglio». La fiera ha origine nel lontano 1760 e ancora oggi la quasi totalità dei produttori locali di aglio si ritrova per la vendita delle tipiche «reste» (trecce) di questo ortaggio. L'aglio di Vessalico fa parte dell'Arca dei presìdi di Slow Food, ovvero risulta tra i 160 prodotti nazionali da salvaguardare, prescelti dall'Associazione; è contraddistinto da un'etichetta riportante il marchio dell'Ente della Comunità Montana Alta Valle Arroscia e dalla dicitura «prodotto di un territorio tra le Alpi e il mare».
Superficie espositiva: 13.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 7 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A10 con uscite ad Albenga o ad Imperia Est, entrambe a circa 20 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile parcheggiare gratuitamente sia lungo la strada provinciale 453 (Albenga - Pieve di Teco) che nelle aree situate nelle vicinanze della manifestazione, fino ad un totale di circa 500 posti auto.
Per informazioni: Comunità Montana Alta Valle Arroscia - Tel. 0183 36278; Comune di Vessalico - Tel. 0183 31000.
Internet: www.comunitamontanaarroscia.imperia.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.rivieradeifiori.travel

TOSCANA

❑ BORGO SAN LORENZO (FIRENZE) - Fiera agricola mugellana

Dall'11 al 14 giugno si svolge, presso il Foro Boario di Borgo San Lorenzo (Firenze), la 29ª edizione della «Fiera agricola mugellana», mostra specializzata in prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento con esposizione di bovini, equini e ovini. La fiera organizzata dal Comune, dalla Comunità Mon-

tana Mugello e dall'Apa (Associazione provinciale allevatori) col patrocinio della Regione Toscana e della Provincia di Firenze rappresenta un punto di riferimento regionale e nazionale per valutare l'evoluzione del settore zootecnico, con attenzione anche ai prodotti alimentari della zona; non manca un'esposizione di macchinari e prodotti per l'agricoltura.
Superficie espositiva: 30.000 m^2.
Orario di apertura al pubblico: giovedì dalle ore 15 alle 24; i restanti giorni dalle ore 10 alle 24, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Barberino di Mugello, a circa 15 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 400 posti auto, gratuito, nelle aree circostanti la manifestazione e per 172 posti auto, a pagamento (60 centesimi la prima ora, 1,00 euro quelle successive, gratuito la domenica), nel centro del paese.
Per informazioni: Comunità Montana Mugello - Ufficio turismo - Tel. 055 84527186 - Fax 055 8456288; ufficio attività produttive Comune di Borgo San Lorenzo - Tel. 055 84966229
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali, internet: www.mugellotoscana.it

LAZIO

❑ BOLSENA (VITERBO) - Festa delle ortensie

Dal 19 al 21 giugno si svolge a Bolsena (Viterbo) la «Festa delle ortensie», Mostra mercato di piante per amatori e collezionisti: un originale incontro per ammirare le diverse varietà del grande fiore, con degustazione di prodotti tipici locali. All'esposizione, allestita per le stradine del borgo antico in collaborazione con numerosi vivaisti specializzati, si affiancano degustazioni di vino e olio, oltre ad un interessante tour delle dimore storiche della zona.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge per le stradine del borgo antico (Corso Cavour, Piazza San Rocco, Piazza San Giovanni, all'interno dell'imponente Castello dei Monaldeschi della Cervara e nei giardini del Principe Don Giovanni Del Drago).
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 17 alle 24; sabato dalle ore 9 alle 24 e domenica dalle ore 9 alle 20, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Orvieto, a circa 20 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: vi sono alcuni parcheggi per complessivi 1.500 posti auto, a pagamento (euro 1,00/ora; tutta la giornata euro 5,00), situati vicino alla manifestazione. È presente un servizio gratuito di trasporto piante ai parcheggi.
Per informazioni: Associazione amici delle ortensie - Tel. 0761 799923 - Cell. 334 2592506 - Fax 0761 796063.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comunebolsena.it

Altri appuntamenti del mese

Erbacee perenni selvatiche. *L'Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di* ***Pavia*** *organizza* **domenica 7 giugno**, *nella sede dell'Orto Botanico in Piazza S. Epifanio 14, una «Mostra mercato di piante erbacee perenni selvatiche» per il giardino, l'orto e l'ambiente.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0382 22534 (la segreteria è aperta il martedì e il giovedì dalle ore 10 alle 12 e il mercoledì dalle ore 15 alle 17) - Internet:* www.amiciortobotanicopavia.it

Ortensie in Serra. *A* ***Còmago-Sant'Olcese (Genova)*** *si svolge* **sabato 13 e domenica 14 giugno**, *la 5ª edizione di «Ortensie in Serra», una festa dedicata alle ortensie, che apre la stagione delle fioriture della collezione realizzata nel parco storico di Villa Serra. La festa è l'occasione per far conoscere al grande pubblico la collezione, le cui fioriture iniziano a tarda primavera con l'Hydrangea paniculata «Precox» e proseguono sino ad ottobre con l'Hydrangea serrata «Blue Bird». Quest'anno la collezione è stata ampliata con 40 nuove varietà. Il parco di Villa Serra realizzato nel 1851, alle porte di Genova, è l'unico parco all'inglese della Liguria ed ha una superficie di 90.000 m², con un ampio lago centrale.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *al 010 715577 - Internet:* www.villaserra.it

Festa delle erbe di primavera. *Nei fine settimana* **del 13-14 e 20-21 giugno** *si svolge, a* ***Forni di Sopra (Udine)*** *in Friuli Venezia Giulia, la tradizionale «Festa delle erbe di primavera». L'ampia e verde conca in cui si trova Forni, nell'alta Val Tagliamento, è uno tra i luoghi più belli della Carnia, un autentico paradiso ambientale circondato dalla splendida cornice naturale delle vette dolomitiche condivise con il Cadore. L'appuntamento rappresenta un'occasione per chi, ad un soggiorno in luoghi alpini intatti e selvaggi, vuole abbinare il piacere della buona tavola e la curiosità di scoprire i segreti del bosco e delle sue ricchezze gastronomiche. I bambini dispongono di animazioni e giochi, mentre numerosi momenti musicali accompagnano le serate in paese. Sono allestite anche mostre su erbe, funghi e frutti di bosco e spazi particolari sono riservati ai gustosi prodotti caseari delle malghe locali.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0433 88553 - Fax 0433 887947 - Internet:* www.fornidisopra.net

Fior di loto e ninfee. *Nei fine settimana* **del 27-28 giugno** *e* **del 4-5 luglio** *si svolge, presso la sede dei Vivaibambù a* ***Credera-Rubbiano (Cremona)***, *la 9ª edizione della Mostra mercato nazionale di «Fior di loto e ninfee». Alla manifestazione i visitatori possono ammirare più di 200 specie e varietà di fior di loto, il re dei fiori acquatici, e 180 differenti specie e varietà di ninfea.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0373 615070 - Cell. 335 6283017 - Internet:* www.vivaibambu.com

Spaventapasseri in Concorso. *A* ***Calenzano di Bettola***, *piccolo borgo della Val Perino* ***(Piacenza)***, *nelle* **domeniche del 28 giugno, 26 luglio e 9 agosto** *(premiazione) si svolge la 3ª edizione del concorso nazionale biennale «Spaventapasseri in Concorso», volto al mantenimento delle tradizioni contadine locali. Durante l'evento fanno bella mostra di sé, in un museo all'aperto, spaventapasseri di ogni tipo: tradizionali o moderni, frutto di assoluta fantasia, realizzati da studenti, associazioni varie o da singoli appassionati di questo simbolo della cultura contadina. Passeggiando tra questi manufatti, realizzati con i più diversi materiali (legno, paglia, stoffa, metallo, ecc.), si può respirare ancora lo spirito antico di tante feste paesane che oggi, purtroppo, sono quasi scomparse.*
Per maggiori informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0523 452541 oppure consultare il sito internet* www.calenzanodibettola.com

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2009 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 2/2009. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

AFFITTO villette in proprio a Villasimius, località Solanas (Cagliari). Panoramiche vista mare (1 km), ampio giardino, docce esterne, barbecue, verande, possibilità da 3 a 8 posti letto. Cellulare 329 4025608.

ISOLA di Favignana (Trapani). Affittansi settimanalmente da giugno a settembre, appartamento o stanze. Cellulare 340 2847582 (ore pasti).

MAREMMA Toscana. Affittansi periodo aprile-settembre, appartamenti (2-4-6 posti letto) in casolare immerso nel verde a 13 km da Marina di Castiglione della Pescaia (Grosseto). Cellulare 347 4546475.

NEL verde del parco nazionale, in località Sant'Eufemia a Maiella (Pescara) a 5 km da Caramanico Terme, affitto per le vostre vacanze, abitazioni arredate con ampio prato annesso. Telefonare al 368 7636641 (chiedere di Panfilo).

RIVIERA Adriatica Marche, mare metri 50, proponiamo vacanze per amanti natura. Richiedere, per spedizione gratuita, depliant e listino a: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Telefono 0734 932893 - Telefono e fax 0734 931342 - info@tibiceco.it - www.tibiceco.it

TURISMO rurale in uno splendido casale di fine '800 ristrutturato, oasi di pace e benessere nel parco dell'Etna, al centro delle principali mete turistiche della Sicilia. Cell. 328 5717274 - www.latrazzeradeimuli.it

ANIMALI

ALLEVAMENTO caprino Parolini, Cavriana (Mantova), dispone ogni anno di soggetti razza Bionda dell'Adamello, iscritti r.a., ottimi esemplari. Tel. 0376 82281 - Cell. 349 2248482.

AZIENDA biologica vende pecore Suffolk, bovini Limousine allevati allo stato brado. Telefono 0575 599821 (dopo le 18).

BELLISSIMO cucciolo Jack Russell Terrier, maschio, 6 mesi, pelo corto, tricolore, pedigree, microchip, libretto vaccinazioni, vendesi vicino a Taormina (Messina); prezzo euro 1.000. Cell. 349 2664900.

MI chiamo Giovanni e vendo conigli riproduttori razza Blu di Vienna, prezzo 20-35 euro; sono un allevatore amatoriale. Cell. 333 2252879 - 338 4658018 - Tel. 02 90968213.

QUAGLIE selvatiche, qualsiasi selvaggina, polli puri Livornesi, ecc., faraone, tacchini, uova e pulcini biologici. Trasporto domicilio. Coop. Oasi - Tel. 0831 339877 - 360 372538 - www.oasicooperativa.com

AZIENDE AGRICOLE

AZIENDA silvo-pastorale con produzione di formaggi sull'Appennino Emiliano, cerca associati. Offresi partecipazione agli utili ed abitazione; no sognatori. Cell. 388 9254767 - Tel. 051 6708997.

CASE E TERRENI

AFFITTASI o vendesi baita villetta compresa di tutto: luce, acqua, arredamento; arrivo sul posto in macchina, 6.000 m² di terreno circostante, situata a Craveggia (Verbania), 1.200 metri s.l.m. Tel. 0324 93165.

VENDONSI 5 appezzamenti bosco ceduo di castagno e acacia, pronti per taglio in zona collinare, superficie totale ettari 2,55, situati nel comune di Soriso (Novara). Per informazioni telefonare al 335 5825383.

VENDESI terreno di 3.500 m² in località Piani Resinelli (sopra Lecco) a euro 35.000, zona residenziale, servito da strada asfaltata. Telefonare allo 0341 703104.

LAVORO DOMANDE

PERITO agrario di 29 anni, esperienza nel comparto commerciale di grosse aziende, cerca impiego centro nord Italia, libero subito. Cellulare 366 4477624.

LAVORO OFFERTE

CERCANSI per guardianato in tenuta agricola ad Arezzo, singolo o coppia di pensionati amanti campagna, alloggio gratuito, eventuale compenso commisurato all'impegno in azienda. Cell. 335 214140 - Tel. 0575 614100.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

VENDO carriola per irrorazione, 200 litri, motore Lombardini 13 CV a benzina più pompa «Udor» 2 membrane, tubo di 50 metri, lancia, timone per traino con trattorino, fresa «Pasquali», larghezza 80 cm, motore Lombardini 10 CV a benzina da revisionare, ruote in gomma più ferro. Telefonare allo 051 871333.

VENDO essiccatore Tauro, Biosec Silver 10 cestelli + 5, per uso domestico, di funghi, ortaggi e frutta, economico, come nuovo, euro 100. Telefono 02 9548165.

VENDO forbici vigna nuove, varie misure. Cell. 333 3638224 (ore serali).

VENDO pompa centrifuga Caprari, aspirazione da 100 mm, con irrigatore tipo Windy, boccaglio da 30 mm. Telefonare allo 0437 83552.

PRODOTTI

VENDO bulbi di zafferano da azienda biologica, ottimo stato sanitario. Cellulare 328 7227431 (Giovanni).

VENDO olio extravergine di oliva marchigiano, biologico, di propria produzione ottenuto da una miscela di varietà pregiate di olive. Per informazioni 328 9139408 - E-mail: max.sab@alice.it

VENDO olio extravergine della Sabina (alto Lazio) di olive Frantoio Leccino, Carboncella, a 7 euro/litro più spese postali. Cellulare 339 7127630 (Maurizio Blasi).

VENDONSI bulbi di zafferano e zafferano, San Gavino (Cagliari). Telefono 070 9337520 - Cellulare 333 4912720 - 340 3428902.

VARIE

VENDO annate di Vita in Campagna dal 1986 al 2008, in blocco a euro 400. Tel. 0471 819890 - Cell. 340 9076631.

Proposte dalle Aziende per vivere la campagna

Galleria dei PRODOTTI

FITO: il nutrimento "Unico"!

Fito arricchisce la sua ampia gamma con **Fito Unico il Concime** e **Unico l'Energetico**, due prodotti unici, ma allo stesso tempo complementari, ideali per tutto l'anno, per tutte le piante per tutte le fasi di sviluppo. **"Unico Il Concime"** è un prodotto ad alta titolazione con aggiunta di microelementi (NPK 10-7-14 + Ferro, Manganese e Zinco) che garantisce uno sviluppo portentoso di tutte le piante, stimolando l'accrescimento delle parti verdi ed una fioritura abbondante e prolungata. La sua formulazione, arricchita in Vanadio, migliora l'efficienza dell'attività fotosintetica della pianta e quindi le capacità di crescita. "**Unico L'Energetico**" è un formulato liquido pronto all'uso a base di amminoacidi nella pratica confezione trigger. Il prodotto unisce l'efficacia alla semplicità di utilizzo, sarà infatti sufficiente nebulizzarlo periodicamente sull'apparato fogliare (ogni 7 giorni) per ottenere un **effetto rinvigorente e ricostituente sulle piante**. È possibile acquistare i prodotti della linea Fito presso i migliori centri per il giardinaggio.

informazioni

GAUBER SRL
40050 Funo di Argelato (BO)
Internet: www.fito.info

Il "fai da te" che fa ONDULINE

Onduline, da sempre impegnata nel settore di tegole per grandi opere di edilizia, ha rivolto la propria attenzione anche al mercato del bricolage per andare incontro alle esigenze dei privati ed accontentarli con materiali di qualità, ad un prezzo accessibile. Sono queste le caratteristiche di Onduvilla, tegole leggere, facili da maneggiare e da trasportare che non richiedono alcuna manutenzione nel corso del tempo. Chiodando semplicemente le tegole al supporto anche una sola persona le può installare facilmente. Disponibili in sette colorazioni diverse, le tegole si presentano come piccoli elementi da 106 cm x 40 cm, con 6 onde da 40 mm di altezza. Data la speciale fisionomia e l'estrema maneggevolezza, **le tegole Onduvilla** sono particolarmente indicate per la copertura di garage, tettoie, gazebo e casette in legno. L'esclusiva colorazione della superficie a tre toni di colore le rende diverse una dall'altra dando al tetto un aspetto naturale, simile alle tegole in laterizio. A rendere meno difficile il lavoro del **"fai da te"** è disponibile presso i migliori negozi di materiali edili in accompagnamento alle tegole Onduvilla, un semplice manuale per l'installazione.

informazioni

ONDULINE ITALIA SPA
Via Sibolla, 52/53 - 55011 Altopascio (LU)
Tel. 0583.25611 - Fax 0583.264582
E-mail: mail@onduline.it
Internet: www.onduline.it

HOASI® di BARBIFLEX:
la pacciamatura rapida ed efficace ideale anche per l'orto

Barbiflex presenta **Hoasi®**, innovativo sistema brevettato di pacciamatura costituito da un telo nontessuto in PET 100% di alta qualità. Rispetto al tradizionale telo antialga, Hoasi® permette una pacciamatura estremamente efficace, dai costi contenuti ed in armonia con l'ambiente. **Hoasi®** è disponibile in tre colori: terra, muschio, cocco e in due versioni stampate, corteccia e prato, particolarmente indicate per ottenere un impatto estetico rapido ma, al contempo, duraturo. **Hoasi®** è antigerminante, impedisce cioè la crescita d'infestanti, ed è altamente drenante. Grazie al costante e giusto grado di umidità del terreno assicurato da **Hoasi®**, le piante sono meglio idratate e, in caso di gelo, radici, bulbi e germogli sono ben preservati. Ecco perché **Hoasi®** è la soluzione ideale per la pacciamatura di orti di qualsiasi dimensione, inoltre si posa con grande facilità e la pulizia è rapida, basta una semplice soffiatrice.

informazioni

BARBIFLEX
Via Lombardia, 27
20048 Carate Brianza (MI)
Tel. 0362.992342 - Fax 0362.991475
E-mail: info@barbiflex.it
Internet: www.barbiflex.it

Irrigatori ad ampia gittata GARDENA: perfetta regolazione, massima funzionalità

La linea di irrigatori ad ampia gittata a **impulso a settori** Gardena, garantisce una gittata massima di 12,5 m e la possibilità di irrigare una superficie fino a 490 mq. Caratterizzati da una robusta struttura in metallo e materiale plastico, sono dotati di speciale anello di regolazione che consente una semplice impostazione dei settori da 20° a 360°. Dotati di un battente in metallo e un ugello di precisione in ottone, oltre ad una manopola con morbidi inserti in plastica per la regolazione in continuo della gittata da 5 a max 12,5 m. La gamma si compone di **testina**, che è possibile utilizzare collegandola direttamente alla condotta dell'acqua e di altre 3 versioni differenti, a seconda delle diverse esigenze: su **picchetto ovale** con scanalatura, per l'inserimento nel terreno e la rimozione dei residui di terra; su **slitta**, base robusta, in materiale plastico e inserti in metallo, per garantire maggiore stabilità su tutte le superfici; su **treppiede**, con gambe pieghevoli per un rapido montaggio: perfetto per irrigare piante alte in modo uniforme e sicuro.

informazioni

GARDENA ITALIA SPA
Via Donizetti, 22
20020 Lainate (MI)
Tel. 02.9394791
Internet: www.gardenaitalia.it

FOX MOTORI:

dal 1970 attrezzature per il diserbo, l'irrorazione e l'ambiente

La **Fox Motori** di Poviglio in provincia di Reggio Emilia, propone una vasta gamma di attrezzature di piccole dimensioni per il diserbo, l'irrorazione, la disinfestazione e la sanificazione trovando utilità in diversi campi, sia in quello professionale che in quello hobbistico. La linea per l'irrorazione: la **Serie Electra 12V** comprende le motopompe a zaino e su ruote dotate di batteria ricaricabile e di pompa a membrana, trovando un ottimo utilizzo sia per prodotti liquidi (con pompa ad ingranaggi) che per polveri bagnabili. La **Serie FM** comprende la **motopompa a zaino F320** dotata di motore a scoppio. La **Fox Motori** produce e distribuisce, oltre alle pompe a zaino e su ruote, anche carrelli irroranti azionabili sia con motore a scoppio che con motore elettrico; il motore Fox viene oggi impiegato su pompe da irrorazione, nel campo dell'agricoltura e in quello del giardinaggio.

informazioni

FOX MOTORI
Via Romana, 7 - 42028 POVIGLIO (RE)
Tel. 0522.969041
E-mail: info@foxmotori.it

Da AGRIEMPORIO:

un metodo per moltiplicare le piante!

La tecnica di riproduzione delle piante con il metodo della propagginazione (tecnica che consiste nell'interrare parzialmente un ramo ancora unito alla pianta per poi reciderlo quando avrà emesso radici proprie), viene resa più semplice grazie a **Rooterpot**: un vaso che si applica direttamente sul ramo e che opportunamente irrigato permette la formazione delle radici del futuro albero. Grazie ai capillari presenti nel vaso la terra rimane costantemente umida favorendo la crescita delle radici ed in un arco di tempo di circa tre mesi si ottiene una nuova pianta. **Rooterpot** è adatto a qualsiasi tipologia di pianta ed inoltre è riutilizzabile. Sono disponibili due modelli: **Rooterpot Baby** per rami da 3 e 15 mm di diametro e **Rooterpot Big** per rami da 8 e 25 mm di diametro; viene fornito un kit di tre pezzi. Per informazioni e per richiedere il catalogo è possibile contattare l'azienda Agriemporio telefonicamente, via E-mail o visitando il sito internet www.agriemporio.com.

informazioni

AGRIEMPORIO
Via Copernico 26 - 47100 Forlì
Tel. 0543.724848 - Fax 0543.774670
E-mail: info@agriemporio.com
Internet: www.agriemporio.com

Serra AGRIMEC per il riparo di fieno, paglia, legna ed animali

La ditta **Agrimec** suggerisce una soluzione pratica, veloce e di basso costo per mettere a riparo fieno, paglia, legname, pellet, cippato, ed animali. Si tratta di una struttura metallica concepita per essere agevolmente montata anche da mani meno esperte. Non è un capannone, tuttavia soddisfa a pieno le aspettative sia per quanto riguarda la robustezza, che per il rapporto qualità prezzo. La struttura portante è realizzata con l'impiego di tubi zincati, ancorata a terra con un piccolo plinto interrato e per la copertura possono essere usati film plastici non trasparenti (soluzione economica) oppure teloni in PVC (soluzione per lunga durata). Sono disponibili in diverse misure che vanno da **3 sino a 10 m di larghezza**, (la lunghezza è variabile in quanto la struttura è modulare) mentre **l'altezza varia da 3 a 5,8 m**. *La ditta Agrimec concede lo* **sconto del 10%** *sui prezzi di acquisto della struttura* **a tutti gli abbonati di Vita in Campagna** *che presenteranno la* **Carta Verde. La promozione è valida fino al 31 luglio 2009.**

informazioni

AGRIMEC SNC
Via F.lli Calvi 1
24060 CASAZZA (BG)
Tel. 035.810747 - Fax 035.812679
E-mail: info@agrimec.it
Internet: www.agrimec.it

Le SEMINATRICI di Bassi Gianluca & C.

La seminatrice manuale Bassi è una **macchina ad alta precisione**, è fornita di un distributore seme formato da un disco alveolato, in grado di seminare tutti i tipi di ortaggi, cereali ed erbe officinali. La macchina è dotata di un tendicatena in cui è possibile cambiare la corona e quindi variare la distanza di semina sulla fila senza intervenire sul distributore seme. Le stegole della seminatrice sono indipendenti dalla macchina: ciò consente all'operatore di inclinarli a seconda delle proprie esigenze senza compromettere la precisione della profondità di semina. Sulla ruota anteriore, è posizionata una molla di pressione regolabile, che permette di comprimere il terreno a seconda delle esigenze di semina. La ruota anteriore, con cuscinetti a sfera, è gommata: ciò permette una maggiore scorrevolezza della macchina sul terreno. La seminatrice è **costruita in alluminio**, materiale zincato e la tramoggia seme è verniciata a forno che **garantisce una maggiore qualità e durata nel tempo.**

informazioni

BASSI SEMINATRICI SNC
DI BASSI GIANLUCA & C.
Via Sant'Antonio 7211
40059 S. Antonio di Medicina (BO)
Tel. 051.854998 - Fax 051.854042
E-mail: bassiebassi@libero.it
Internet: www.bassiebassi.com

GEOPOND: il modo semplice e "su misura" per crearsi un laghetto

I teli **Geopond**, in gomma **EPDM**, sono stati progettati esclusivamente per impermeabilizzare laghetti ornamentali, bacini di irrigazione e raccolta di acqua piovana, piscine naturali e vasche per impianti di fitodepurazione. **Atossici ed eco-compatibili**, sono indispensabili nella realizzazione di laghetti dove sono presenti piante e pesci e sono particolarmente indicati per la costruzione di biopiscine. Il telo Geopond, si contraddistingue da altri materiali per una eccezionale durata, una facile posa e bassi costi di manutenzione nel tempo. Disponibile in vari spessori e fornito in pratici rotoli oppure in pezze realizzate su misura, pronte per la posa anche su grandi dimensioni: qualsiasi forma di lago ornamentale, bacini di irrigazione e vasche di raccolta acqua. Atossico per piante e pesci è resistente ai raggi UV-C e Ozono, all'ossidazione degli agenti atmosferici, estremamente elastico ha una durata di 20 anni. Basta contattare l'azienda, fornire le misure e sarà pronto il telo su misura.

informazioni

PHYNOVA SRL
Via A. Palladio - 36010 Zanè (VI)
Tel. 0445.361854 - Fax 0445.319139
E-mail: info@geopond.it
Internet: www.geopond.it

TERENZIANI ABITAZIONI PER ANIMALI presenta: il recinto per pollaio Corelli

Il pollaio **Corelli** può essere completato ed arricchito con l'inserimento di un **recinto modulare** applicabile su un lato oppure sul fronte della casetta-nido, svolgendo una importante azione di protezione degli animali ospitati dai predatori e dai nocivi. La sua struttura è in metallo zincato e verniciato con polveri poliestere, non si ossida né arruginisce e non invecchia, mantenendosi inalterato nel tempo. Il recinto modulare è applicabile al pollaio **Corelli** nelle misure e nelle forme richieste dal cliente. **Corelli** è un pollaio costruito interamente in legno massello, è l'ideale per l'allevamento estensivo di metodo mediterraneo. Esso garantisce comodità, praticità, efficienza, unita ad un'immagine ordinata dell'allevamento. **Corelli** è completamente modulare - misure da 200x200x210/200 cm come in fotografia - ed è costruito interamente in abete nordico, un legno robusto, compatto e sano. **Corelli** è la migliore soluzione in grado di assicurare adeguata protezione ed elevato benessere per gli animali ospitati.

informazioni

TERENZIANI ABITAZIONI PER ANIMALI
Via E. Montale, 53 - 25018 Montichiari (BS)
Tel. 030.964041
Fax 030.9960198
E-mail: info@terenziani.it
Internet: www.terenziani.it

ACQUASANA: Risparmio idrico ed energetico inizia con eliminare problemi di...

Calcare, tartaro e sedimenti sono l'incubo per la pulizia di sanitari, rubinetti, elettrodomestici, caldaie, bollitori e scambiatori che a causa del contatto frequente con l'acqua sono più soggetti al deposito di calcare e consumano più energia. Acquasana propone Biostar®: un apparecchio pensato per potabilizzare acque di pozzo e rimuovere calcare; mentre Bionitrati, oltre il calcare elimina nitrati senza necessità di alimentazione elettrica; è salvaspazio, ecologico e con consumi ridotti dell'80%. Grazie all'apparecchio **Osmos 100 Direct** di Acquasana, l'affinaggio dell'acqua domestica diventa comodo e fa risparmiare eliminando il consumo di acqua in bottiglia e ottenendo in modo semplice e veloce acqua pura e leggera. Grazie agli erogatori da sottolavello, sopralavello o da incasso è sempre disponibile acqua fresca, leggera, liscia o gassata. Richiedete gratuitamente il catalogo per la soluzione alle Vostre esigenze e presentando la **Carta Verde**, sarà riservato uno sconto speciale ai lettori di Vita in Campagna.

informazioni

ACQUASANA
C.so Romita,124 - 12022 Busca (CN)
Tel. 0171.944684 - Fax 0171.943025
E-mail: info@acquasana.com
Internet: www.acquasana.com

Da TAURO ESSICCATORI: BIOSEC l'essiccatore Made in Italy

Dall'esperienza ventennale di Tauro Essiccatori nasce **Biosec**, l'essiccatore di qualità interamente realizzato in Italia. Compagno ideale per orticultori, appassionati di funghi e per chi voglia conservare i doni della natura e creare nuove gustose ricette. Con **Biosec** infatti è possibile essiccare **in casa senza fatica** centinaia di prodotti diversi: frutta, ortaggi, funghi, erbe, ma anche pesce e carne. L'essiccatore **Biosec** è una scelta intelligente e pratica per preservare i prodotti dell'orto e del frutteto, mantenendone intatte le proprietà nutritive e le qualità organolettiche. Il processo di essiccazione infatti avviene in modo **completamente naturale**, con **poco dispendio di energia** e a temperature e condizioni ideali. **Biosec** è disponibile in più versioni e misure, per adattarsi ad ogni esigenza. Tutti i prodotti Tauro Essiccatori sono disponibili presso i rivenditori autorizzati visibili sul sito dell'azienda. È possibile inoltre ordinare il prodotto direttamente dal sito internet.

informazioni

TAURO ESSICCATORI
Via Chiesa, 36 Rampazzo
36043 Camisano Vic.no (VI)
Tel. 0444.719046 - Fax 0444.412515
E-mail: info@tauro.biz
Internet: www.tauro.biz / www.biosec.it

Estrattore 12 Lt. MOD. SPRING Ideale per fattoria didattica

L'estrattore 12 Lt. Spring, viene realizzato per consentire a tutti gli amanti delle piante officinali un facile approccio all'estrazione di oli essenziali. È costruito **interamente in acciaio inox** ed è dotato di buretta di condensa con doppia camera e di cilindro graduato per la raccolta e la separazione dell'olio essenziale dall'acqua aromatica. Consente la lavorazione della maggior parte delle piante officinali quali salvia, menta, rosmarino, lavanda, camomilla ecc.. **Il semplice funzionamento**, descritto sul manuale fornito con la macchina, richiede una quantità di materia prima che varia da 500 a 1500 gr. per ogni ciclo di estrazione. Durante diversi meeting, l'azienda Albrigi Luigi s.r.l., ha riscontrato che questa tipologia di lavorazione delle piante officinali è diventata un punto centrale per le nuove **fattorie didattiche**, le quali hanno riconfermato l'interesse da parte dei loro visitatori. Il prezzo dell'estrattore 12 Lt. Mod. Spring è di **€ 420,00 iva compresa** al quale può essere applicato lo sconto del 10% ai possessori di **Carta Verde 2009**.

informazioni

ALBRIGI LUIGI S.R.L.
Via Tessare, 1 - 37023 Stallavena (VR)
Tel. 045.8650250
Fax 045.907316
E-mail: info@albrigiluigi.com
Internet: www.albrigiluigi.com